

LAGREIN • VIGNA COSTA

Trentino DOC



VIGNETI: selezionato, a bassa resa, nella zona altamente vocata di Costa, nel comune catastale di Pedersano

ALLEVAMENTO: pergola Trentina semplice

DENSITÀ CEPPI: 3.000 – 3.500/Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso scuro, fitto, granato

PROFUMO: fragranze di frutta matura si fondono con note speziate e sentori di viola

SAPORE: setoso e vellutato, nella sua trama tannica, complesso nella sua eleganza

ABBINAMENTI: si abbina a piatti a base di carne ed a formaggi a pasta dura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C

VINEYARDS: selected vineyard (low yield) on the hills in the highly rated single vineyard Vigna Costa

TRAINING: vines are trained according to "pergola (trellised vine) Trentina semplice" system

DENSITY OF PLANTING: 3,000 – 3,500 vines/Ha

CHARACTERISTICS

COLOUR: deep dark red

AROMA: concentrated plum, raspberry fruit and hints of violet

FLAVOUR: suave toast, spicy notes along with alluring chocolate and black tea hints

FOOD PAIRING: red wine for meat dishes, game and seasoned cheese

SERVING TEMPERATURE: 18-20 °C

WEINGÄRTEN: ausgewählt, auf niedrigem Ertrag gehalten, befindet sich in der bestens geeigneten Lage von Costa, welche in der Gemeinde von Pedersano gelegen ist

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

REBSTÖCKE: 3.000 – 3.500 Stück pro ha

CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE: intensives rubinrot mit leichten granatfarbigen Nuancen

GERUCH: angenehm nach reifen Früchten, leicht an Sauerkirschen und Himbeeren erinnernd

GESCHMACK: gute Konzentration an Extrakten, weich, warm und elegant

EMPFEHLUNG: zu allen Fleischgerichten und Hartweizennudeln

TRINKTEMPERATUR: 18-20 °C