



AZIENDA AGRICOLA SIMONCELLI ARMANDO

38068 ROVERETO (TN) - VIA NAVICELLO, 7 - TEL. 0464/432373 - FAX 0464/487371  
info@simoncelli.it - www.simoncelli.it

*La zona di origine di questo vitigno è la piana di Gries nei pressi di Bolzano, ove i Benedettini del convento di Muri, lo coltivano da tempo immemorabile. Portato in Trentino nelle collezioni dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige ha trovato una certa diffusione nella Piana Rotaliana ed anche sulle colline di Trento.*

## Trentino Lagrein

Denominazione di origine controllata



Le uve:	Lagrein 100 %
Il vigneto:	Le vigne sono state piantate recentemente su terreni pianeggianti, sabbiosi e di origine alluvionale. Il sistema di allevamento adottato è la pergola trentina e la produzione per ettaro è di 95 q. Le viti hanno 18 anni di età.
La vinificazione:	Le uve raccolte mature verso la fine del mese di settembre sono state pigiate, diraspate e messe a fermentare in serbatoi inox per 6 giorni a temperatura controllata, ad un massimo di 26 °C.
La maturazione:	Dopo la svinatura il vino termina la fermentazione malolattica sempre in acciaio. Trascorsi 6 mesi di affinamento sempre in acciaio viene travasato ed imbottigliato giovane.
Il vino:	Rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo fruttato con evidente ricordo di lampone, di mora e di fragola. Al sapore è vinoso, piacevole con bella struttura e giusto equilibrio.
Dati analitici all'imbottigliamento:	Alcool 12,90% vol; acidità totale: 5,30g/l; pH: 3,40
Abbinamenti gastronomici:	Carni di manzo, agnello, capretto, selvaggina e formaggi lievemente stagionati.
Temperatura di servizio:	18 °C