

TRENTINO LAGREIN DUNKEL

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA



Il Trentino Lagrein Dunkel di Dorigati è frutto di un progetto che vede la coltivazione nello stesso vigneto di cinque cloni diversi di Lagrein: due selezionati all'Istituto Agrario di San Michele a/A, e tre selezionati al Centro Ricerca di Leimburg. Questo "Cru" esprime la massima tipicità del Lagrein, con un forte legame al territorio trentino.

ZONA DI ORIGINE
Piana Rotaliana - Loc. Casetta

TERRENO
conoide di deiezione del Monte di Mezzocorona,
essenzialmente ghiaioso

VITIGNO
100% Lagrein

VINIFICAZIONE
in rosso con buona permanenza sulla vinaccia

MATURAZIONE
12 mesi in grandi botti di rovere

AFFINAMENTO 6 mesi in bottiglia

LONGEVITÀ
5 anni in adatti locali cantina

COLORE
rosso rubino carico

PROFUMO
fruttato con sentore di mirtillo e lampone, ed un elegante
floreale di viola

Sapore: pieno e persistente, gradevolmente tannico,
di ottimo corpo e persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
arrosti e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati



DORIGATI

1858

Azienda Vinicola F.lli Dorigati
Via Dante 5 | 38016 Mezzocorona (TN)
T. 0461 605313 F. 0461 605830 | vini@dorigati.it www.dorigati.it

