



# LAGREIN DUNKEL 2024



AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER

📍 38010 Faedo (TN) | ☎ +39 0461 650171 | 📩 info@bellaveder.it

# LAGREIN DUNKEL 2024

<b>DENOMINAZIONE</b>	Trentino DOC Lagrein Dunkel
<b>VARIETÀ</b>	Lagrein 100%
<b>ANNATA</b>	2024
<b>VIGNETI DI ORIGINE</b>	Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo
<b>SUPERFICIE DEI VIGNETI</b>	24.500 mq
<b>RESA PER ETTARO</b>	80 q.li/ha
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud-ovest
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ANNO DI IMPIANTO</b>	2002-2003
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale terza decade di settembre, raggiunta una leggera surmaturazione delle uve
<b>VINIFICAZIONE</b>	Vinificazione in rosso tradizionale con macerazione sulle bucce per 10/15 giorni. Affinamento in botti di rovere per un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13,5 % Vol
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,4 g/l (in acido tartarico)
<b>ZUCCHERI RESIDUI</b>	3,0 g/l
<b>COLORE</b>	Rosso rubino carico
<b>PROFUMO</b>	Fruttato, ciliegie e prugne mature, sentore floreale di viola, spezia dolce e una nota vanigliata
<b>GUSTO</b>	Di corpo, piacevolmente fresco, gradevolmente tannico
<b>ABBINAMENTI</b>	Selvaggina, carni grasse e formaggi stagionati.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18-20 °C
<b>PRODUZIONE ANNUA</b>	11000 bottiglie