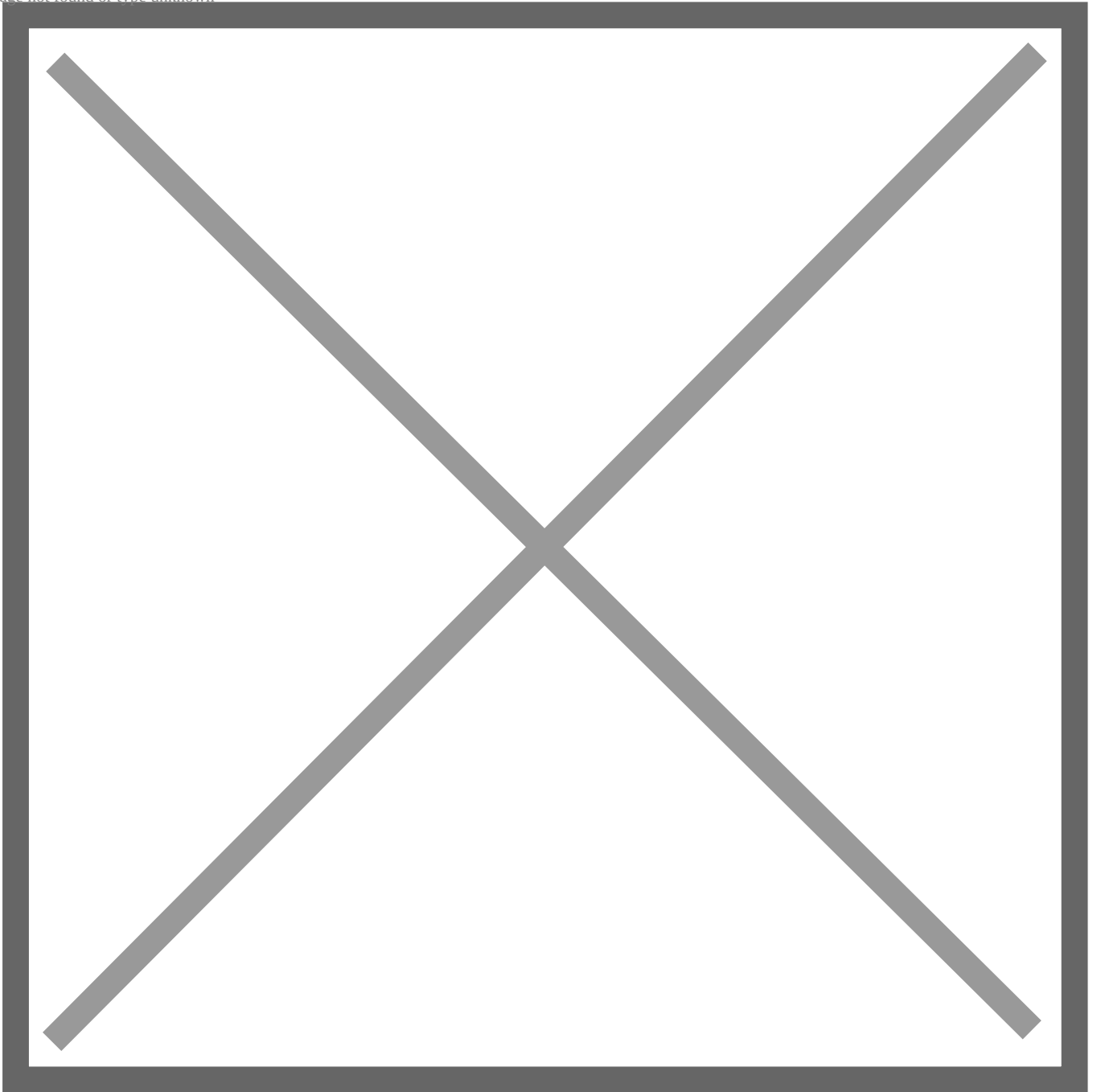


# LAGREIN MANSUM RISERVA 2022

Image not found or type unknown



# LAGREIN MANSUM RISERVA 2022

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE           | Trentino DOC Lagrein Dunkel Riserva "Mansum"                                                                                                                                                                                                                                                  |
| VARIETÀ                 | Lagrein 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ANNATA                  | 2021                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| VIGNETI DI ORIGINE      | Maso Belvedere                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| SUPERFICIE DEI VIGNETI  | 24.500 mq                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| RESA PER ETTARO         | 60 q.li/ha                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ESPOSIZIONE             | Sud, sud-ovest                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| FORMA DI ALLEVAMENTO    | Pergola semplice spezzata e spalliera                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ANNO DI IMPIANTO        | 1971, 2002, 2003                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| VENDEMMIA               | Manuale nella terza decade di settembre, con una scrupolosa selezione dei grappoli migliori degli impianti a spalliera e vendemmia del vigneto più vecchio di Maso Belvedere.                                                                                                                 |
| VINIFICAZIONE           | Vinificazione in rosso tradizionale con la tecnica del salasso. Fermentazione e macerazione per 10-14 giorni. Affinamento in piccole botti di rovere francese, esclusivamente di primo passaggio, per un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi prima della commercializzazione. |
| GRADAZIONE ALCOLICA     | 13,5 % Vol                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ACIDITÀ TOTALE          | 5,4 g/l (in acido tartarico)                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ZUCCHERI RESIDUI        | 1,7 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| COLORE                  | Rosso rubino, profondo.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| PROFUMO                 | Piccoli frutti rossi maturi, negritella, cacao, spezia dolce.                                                                                                                                                                                                                                 |
| GUSTO                   | Robusto, equilibrato e pieno.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ABBINAMENTI             | Cacciagione, carni grasse e formaggi stagionati.                                                                                                                                                                                                                                              |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18-20 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| PRODUZIONE ANNUA        | 7000 bottiglie                                                                                                                                                                                                                                                                                |