LAGREIN MANSUM RISERVA 2020



DENOMINAZIONE	Trentino DOC Lagrein Dunkel Riserva "Mansum"
VARIETÀ	Lagrein 100%
ANNATA	2020
VIGNETI DI ORIGINE	Maso Belvedere
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	24.500
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

AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER
38010 Faedo (TN) | +39 0461 650171 | info@bellaveder.it