

# Lagrein

RISERVA



Il Lagrein è coltivato nell'antica cesura ottocentesca con il sistema di allevamento a pergola trentina con una bassa resa delle uve per ettaro. È un rosso di grande prestigio che sa emozionare i palati più raffinati per la sua complessità di profumi di frutta rossa matura e per il suo equilibrio di struttura e di tannicità che lo rende unico nel suo genere. In seguito ad una maturazione avanzata in pianta, per raggiungere una concentrazione in polifenoli ottimale, viene vinificato in rosso in botti di acciaio con una macerazione di 15 giorni. Si affina successivamente in piccoli carati di rovere per ventiquattro mesi e successivamente in bottiglia.



**SALIZZONI**

AZIENDA AGRICOLA

Via Valentini, 31  
38060 Calliano (TN)  
tel. 0464 834087  
cell. 335 6457982  
info@salizzoni.info  
www.salizzoni.info

#### Terreno

Suolo franco sabbioso ghiaioso

#### Uva

100% Lagrein

#### Forma di allevamento

Pergola doppia e semplice

#### Resa

8 T/ha

#### Vendemmia

Raccolta manuale delle uve a fine settembre

#### Vinificazione

Fermentazione: in acciaio per circa 15 giorni  
Affinamento: in barriques di rovere per 24 mesi  
e successivamente in bottiglia