

CAPÒR 2016

Lagrein Riserva

Brillante, di colore rosso rubino intenso

con profondità viola inchiostro.

Il profumo è ampio, ricco e di

grande complessità.

Si avvertono i sentori di piccoli frutti

tipici del vitigno, in particolar modo

il lampone, la mora, il mirtillo

e poi un delicato sentore di vaniglia

con ricordi di tostatura di caffè;

il tutto in un insieme complesso e delicato.

Al gusto si rivela pieno, di corpo,

con buona concentrazione e grande equilibrio.

E' un vino con notevoli possibilità di evoluzione

e capace di un lungo invecchiamento.



CAPÒR 2016			
Trentino Lagrein Riserva D.O.C.			
UVE	Lagrein 100 %		
VENDEMMIA	2 ottobre 2016		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 227 g/l	acidità totale: 8,00 g/l	pH: 3,5
VINIFICAZIONE	Macerazione e fermentazione alcolica a contatto delle bucce per 10 giorni. Maturazione in piccole botti di rovere per un periodo di 24 mesi seguita da 12 mesi di affinamento in bottiglia.		
IMBOTTIGLIAMENTO:	maggio 2018		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol: 13,5 %vol acidità totale: 6 g/l	acidità volatile: 0,36 g/l	pH : 3,6

