

# CAPÒR 2018

## 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.



<b>CAPÒR 2018</b>			
<b>Trentino Lagrein Riserva D.O.C.</b>			
UVE	Lagrein 100 %		
VENDEMMIA	28 settembre 2018		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 225 g/l	acidità totale: 7,7 g/l	pH: 3,40
VINIFICAZIONE	Macerazione e fermentazione alcolica a contatto delle bucce per 10 giorni. Maturazione in piccole botti di rovere per un periodo di 12 mesi seguita da 18 mesi di affinamento in bottiglia.		
IMBOTTIGLIAMENTO:	agosto 2020		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcolool : 13,38%vol	acidità volatile: 0,38 g/l	pH : 3,76
	acidità totale: 5,7 g/l		

