



Maso Warth, con i terreni di dolomia pura, una forte Ora del Garda e un'altitudine di 350 metri, rappresenta il sito ideale per la produzione del nostro Lagrein; vino d'annata, giovane fresco e fruttato. L'uva raccolta a mano viene diraspata e successivamente macerata a basse temperature per un massimo di 15 giorni. Il vino così ottenuto viene maturato in barrique e acciaio per 6 mesi per poi proseguire il suo affinamento in bottiglia.

Maso Warth with its pure dolomitic soils, a strong Ora del Garda breeze and an altitude of 350 metres is an ideal site to produce our Lagrein: a young fresh and fruity wine. The hand-picked grapes are destemmed and then fermented and macerated for up to 15 days. The resulting wine is then aged in barriques and stainless steel for 6 months and then bottled where it will continue ageing for a few more months.

denominazione: appellation:

DOC Trentino Lagrein. DOC Trentino Lagrein.

uve e zone di produzione: grape variety and vineyards:

Lagrein, coltivate nei terreni collinari della tenuta Maso Warth ad una altitudine di 350 / 400 metri e nel comune di Lavis. Lagrein, sourced on the hills of the Maso Warth estate at an altitude of 350 - 400 metres and around the town of Lavis.

età media dei vigneti: average vineyard age:

15 - 20 anni. 15 - 20 years.

terreno: soil:

Calcareo/sabbia - limo. Limestone/ sandy silt.

vinificazione: winemaking:

Vendemmia manuale con selezione delle uve, pigiatura soffice, fermentazione e macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio della durata di dieci giorni, con rimontaggi all'aria e delestage. Hand-harvested with careful selection of the best bunches in the vineyard, light crushing, fermentation on the skins in stainless steel tanks with pumping over and délestage for about ten days. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques di rovere della durata di otto mesi. Invecchiamento in bottiglia di cinque mesi. Malolactic fermentation and ageing in oak barriques for eight months. Bottle-ageing for five months.

note organolettiche: tasting note:

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Profumo fruttato con note di prugna, more e frutti di bosco, integrati da sentori di cioccolato dovute alla permanenza in barriques. Intense ruby red colour with purplish highlights. Fruity bouquet with notes of plum, blackberries and wild berries and hints of chocolate given by the months of ageing in barriques. The mouth is particularly full-bodied with mature tannins and a long-lasting finish. Gusto particolarmente pieno e corposo con tannino maturo e finale persistente.

produzione media: average production:

10.000 bottiglie/anno. 10,000 bottles/year.