

MOSER

WARTH

LAGREIN

2025

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.

Il vino viene maturato in barrique e acciaio per poi proseguire il suo affinamento in bottiglia.



denominazione:

DOC Trentino Lagrein.

uve e zone di produzione:

Lagrein, coltivate nei terreni collinari della tenuta Maso Warth ad una altitudine di 350 / 400 metri e nel comune di Lavis.

età media dei vigneti:

15 - 20 anni.

terreno:

Calcareao/sabbia - limo.

vinificazione:

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. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques di rovere della durata di otto mesi. Invecchiamento in bottiglia di cinque mesi.

note organolettiche:

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.

Gusto particolarmente pieno e corposo con tannino maturo e finale persistente.

produzione:

11.000 bottiglie.