

Castel Firmian Riserve e Superiori

Lagrein Riserva

TRENTINO DOC

Vitigno autoctono del Trentino Alto Adige, è coltivato tra le montagne dolomitiche sin dal XV secolo dove si è adattato in maniera perfetta al clima alpino.



Zona di produzione

Coltiviamo questa varietà in Trentino, sulle colline lungo la valle dell'Adige.

Uve Lagrein

Vinificazione

Le uve vengono vinificate secondo la classica tecnica della vinificazione in rosso, alla temperatura di 26°C per svariati giorni con aggiunta di lieviti selezionati. Segue la maturazione in legno in barriques di rovere francese con stagionatura di 3 anni e tostatura leggera. Infine sono necessari altri 12 mesi circa di affinamento fra acciaio e bottiglia.

Grado alcolico

13%

Temperatura di servizio

16-18°C



Castel Firmian Riserve e Superiori

Lagrein Riserva

TRENTINO DOC

Riconoscimenti

CASTEL FIRMIAN RISERVE E SUPERIORI Lagrein Riserva 20
- SILVER - Mundus Vini - 2022

CASTEL FIRMIAN RISERVE E SUPERIORI Lagrein Riserva 20
- - Berliner Wein Trophy - 2023

CASTEL FIRMIAN RISERVE E SUPERIORI Lagrein Riserva 20
- GOLD - Best of Show Trentino Red - Mundus Vini - 2024

