

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

