CANTINA DI TRENTO

LE SELEZIONI

KHNOTT

Lagrein

TRENTINO DOC

KHNOTT, UN NOME DI ANTICHE ORIGINI
RIFERITO A FAMIGLIE CHE SI DEDICAVANO
ALL'AGRICOLTURA MONTANA IN TRENTINO.

DOC TRENTINO

La zona produttiva coincide con il Trentino viticolo, con una prevalenza nell'alta Vallagarina.

VITIGNO

Autoctono da almeno 500 anni, come si rileva da un'ordinanza del 1526 di Michele Gaismair, che invitava i suoi concittadini altoatesini "a piantare vitigni di rosso Lagrein nelle posizioni più apriche, come si usa di sotto, in terra latina", ovvero in Trentino.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Di rado viene utilizzata la fermentazione in rosé per produrre il tipo "Kretzer" in quanto oggi si preferisce la versione "Dunkel", (scuro), e cioè la classica fermentazione in rosso, con permanenza medio-lunga sulle bucce, tesa ad ottenere un fragrante vino rubino.
La fermentazione è completata da un successivo passaggio in serbatoi di acciaio inox per un periodo prolungato. Una parte del vino subisce un passaggio in piccole botti di rovere da 225/500 litri

DATI ANALITICI

Alcool 13% Vol
Acidità 5 g/l

DATI SENSORIALI

Colore rosso rubino intenso, profumo di frutta rossa e sentore di viola, sapore pieno e robusto con buona persistenza.

APPREZZABILITÀ

Si accompagna egregiamente a piatti a base di selvaggina, carni rosse e a formaggi piccanti. Si beve a 18-20°C. Si può conservare per 2/3 anni.

ALLERGENI: contiene **solfiti**.

CANTINA SOCIALE DI TRENTO SCA
38123 TRENTO - Via Dei Viticoltori 2-4 - C.F. e P.IVA 00110510229
www.cantinasocialetrento.it

Rev. 03 30/06/2025