

# 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.



CANTINA DI TRENTO