



ACQUISTATO IL

"Khnot" Lagrein Trentino DOC

2018



Svinando

Lagrein in purezza per un vino profondamente legato al suo territorio

Siamo in alta Vallagarina, una delle aree viticole più interessanti del Trentino. Da qui provengono le uve Lagrein usate per produrre questo piacevolissimo vino. Autoctono da almeno 500 anni, in Trentino il Lagrein viene tradizionalmente coltivato nelle posizioni più soleggiate dei vigneti. Il Khnot nasce da una classica vinificazione in rosso, con permanenza medio-lunga sulle bucce, necessaria per ottenere un fragrante vino di colore rubino intenso. Affinamento in acciaio e botti di rovere da 225 e 500 litri. Se il colore è quello tipico, i profumi richiamano la frutta rossa e le violette. In bocca è ricco, pieno e robusto. E' caratterizzato da una lunga persistenza che lo rende perfetto compagno di belle cene tra amici a base di piatti di carne e selvaggina.

Una bella storia, quella di Concilio. Azienda nata nel 1972, frutto dell'unione della cantina Grigolli con la ditta Boschi e Gamberoni, e, dal 1990, anche della Cantina Sociale di Trento. Quest'ultima dal 2018 è di fatto la proprietaria dell'azienda e controlla l'intero ciclo, dalla campagna alla commercializzazione dei prodotti su tutti i mercati del mondo. Una storia di bella cooperazione, quindi. Abbastanza tipica per il Trentino. Ampia e variegata è la sua produzione che comprende tutti i grandi classici del territorio. Dai bianchi e rossi da uve internazionali e autoctone, alle eccellenti bollicine metodo classico. Etichette premiate dalla critica e, cosa ancora più importante, anche da tanti consumatori appassionati.

La Vigna

Terreno	Terreni ghiaiosi alluvionali nel fondovalle e morenici sulle colline
Esposizione	Sud/Ovest, 200/500m slm
Allevamento	Guyot e Pergola trentina
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino - Alto Adige
Uve	Lagrein 100%
Gradazione	13%vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 36 mesi da oggi
Abbinamento	Faraona all'uva
Vinificazione	Fermentazione in rosso con permanenza medio-lunga sulle bucce. Passaggio in serbatoi di acciaio inox per un periodo prolungato.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso, profumo di frutta rossa e sentore di viola, sapore pieno e robusto con buona persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821