

p.f. 2210/1

LAGREIN

Trevenezie IGT

E fu così che assaporai piccoli angoli di terra e ne scoprii le caratteristiche più intime e segrete...

I vini del progetto PF sono una celebrazione dell'incontro tra la passione per la terra e l'arte vinicola. Ogni bottiglia è il frutto di una ricerca continua del dettaglio, dove piccoli angoli di terra vengono scoperti, curati e trasformati in esperienze sensoriali uniche. Non si tratta di una semplice linea di vini, ma di un progetto che mette la tecnica al servizio della natura, esaltando le emozioni e i sapori autentici del territorio. Sono vini da assaporare con attenzione, da vivere appieno, perché raccontano storie di dedizione, innovazione e amore per il particolare.

La Particella Fondiaria dedicata a questo Lagrein si trova in località Pressano, su colline esposte a Ovest, Nord-Ovest ad un'altitudine di 270 metri s.l.m.

I suoli del vigneto si compongono per il 16% di argilla, 39% di sabbia e 45% di limo. La densità d'impianto è pari a 3.500 ceppi per ettaro.

La raccolta delle uve è rigorosamente manuale ed avviene nella terza decade di settembre. Dopo attenta selezione e pressatura, la fermentazione è spontanea ed avviene in botti di rovere, dove il vino affina ulteriormente per qualche mese.

Questo Lagrein è un vino dal colore rosso carico con profondi riflessi violacei, presenta un corpo pieno, morbido e persistente, dal profumo di violetta e mirtillo nero.

Da abbinare a carni rosse e speziate come selvaggina o pregiati arrosti di maiale e formaggi stagionati.

Vino acquistabile in esclusiva presso le nostre Vino-teche o attraverso lo Shop Online

