



BARONE DE CLES

## Lagrein Maso Scari

Trentino Doc - Riserva



Proviene da uve coltivate a guyot nel comune di Mezzolombardo dal cru aziendale Maso Scari con antico materiale genetico di selezioni massali di Lagrein di inizio '900 di proprietà della famiglia de Cles. Le uve selezionate vengono fermentate in modo tradizionale con utilizzo di rimontaggi a temperatura di circa 30 °C. Lunga macerazione ed affinamento di una parte in botti piccole e una parte in grandi botti per circa 36 mesi. Colore rosso granato.

Complesso e ricco di aromi di frutti di bosco, ciliegia e mirtillo con note speziate di cannella, bacche di ginepro ed eucalipto. Al palato presenta opulenza e polpa, integrate ai persistenti tannini; succoso e dal finale persistente. Ideale con piatti ricchi di carne, cacciagione, formaggi stagionati e piatti a base di funghi. Si presta a lunghi affinamenti.