



BARONE DE CLES

Lagrein Riserva

Trentino Doc - Riserva



Proviene da uve coltivate a guyot nel comune di Mezzolombardo della zona Gaggi, 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 20 mesi. Colore rosso granato.

Olfatto complesso e ricco di aromi di frutti di bosco, ciliegia e mirtillo con note speziate di tabacco, liquirizia ed eucalipto.

Al palato presenta finezza, opulenza e acidità perfettamente integrate ai fitti tannini; si mostra succoso con finale persistente.

Ideale con piatti ricchi di carne, cacciagione, formaggi stagionati e piatti a base di funghi.