

Fratagranda

Dieser Wein ist das „Rassepferd“ unseres Weinguts, den wir nur in den besten Jahrgängen kelteren, vorwiegend aus den Trauben des Cabernet Sauvignon. Er hat eine intensive und tiefe purpurne Farbe mit Gerüchen, die sich sofort entfalten, grasartig, mit einem Hauch von Gewürzen und Zeder. Auf dem Gaumen erweist er sich als voll und potent, mit gut ausgewogenem, weichem Tannin und einer gefälligen, einladenden Säure, die seine üppige Struktur unterstreicht. Ein Wein, der die Zeit überdauert und auch nach einigen Jahren einen hervorragenden Eindruck hinterlässt.

Fratagranda is the “thoroughbred” of our winery, made only in the best harvest years. It is intensely purple in color, with deep notes of dark fruit and spices, cedar, mountain herbs. On the palate it is rich and potent, with well-integrated tannins, soft but with an inviting acidity that exalts its structure and makes for satisfying, unrestrained drinking.



Rebsorte

Lage

*

Bodenzusammensetzung

Aufzuchtssystem

Ertrag

Vinifizierung

Reifung

Grape Varietal

Vineyard location

Soil type

Vine Training system

Yield

Winemaking techniques

Aging

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot

Gebiet Lago di Cavedine auf 250 m ü. M. und Grumel di Lasino auf 400 m ü.d.M.

Schluff

Einfache Trentiner Pergel

55 hl/ha

In Rot; dreiwöchige Vergärung bei 28°/30° C

Ein Jahr im Barrique-Fass und sechs Monate Reifung in der Flasche

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, and Merlot

Cavedine Lake at 250 meters above sea level and Grumel zone of Lasino at 400 meters above sea level

Alluvial silt

Simple Trentino pergola

55 hl/hectare

Maceration for three weeks at 28°/30° C

One year in barrique and six months in bottle

