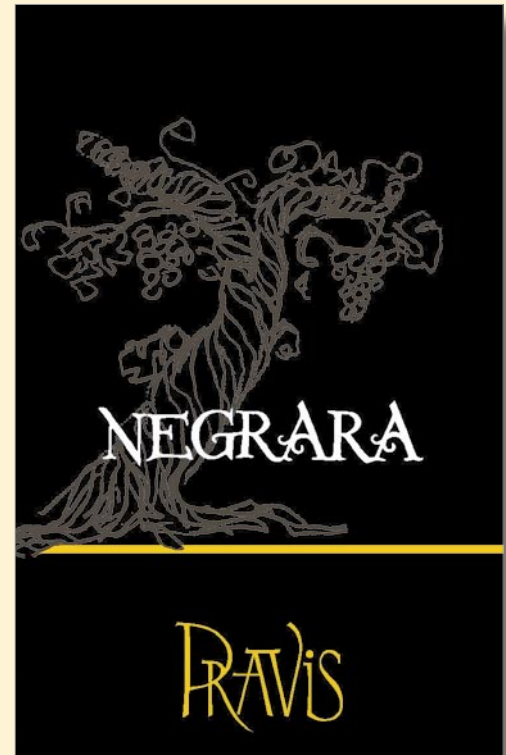


Negrara

Er ist unsere önologische Hommage an die Geschichte der Trentiner. Ein Wein aus der gleichnamigen Rebe, einer Traube, die über Jahrhunderte im Trentino benutzt wurde, um – in der Farbe und dem geschmacklichen Aufbau – großzügige Weine zu verstärken, die aus den Trauben anderer milderer autochthoner Qualitäten gekeltert wurden. Ein gewollt einfacher Wein. Angenehm säuerlich, fast herb, vom intensiven Rubinrot des Granatapfels. Seine herausragende Stärke liegt in seiner Lauterkeit; er kann aber auch delikat wirken, je nach Gebrauch und der jeweiligen gastronomischen Begleitung.

Our homage to the enological history of the people of Trentino. A wine made from the varietal of the same name, a grape used for centuries in Trentino to strengthen - in color and flavor - generous wines, obtained from blending with other minor grapes of other autoctonous varieties. A wine made expressly simple. Pleasingly acidic, almost sour, with an intense ruby red color. It has in its frankness its priority, but it knows how to be delicate according to how it is paired with foods.



Rebsorte

Lage

Bodenzusammensetzung

Aufzuchtssystem

Ertrag

Vinifizierung

Reifung

Grape Varietal

Vineyard location

Soil type

Vine Training system

Yield

Winemaking techniques

Aging

Negrara

Gebiet Le Biolche di Lasino auf 500 M.ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung

Dolomit

Guyot-System

45 hl/ha

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

Sechs Monate Reifung in der Flasche

Negrara

Biolche zone of Lasino village at 500 meters above sea level, and southwest exposure

Dolomia

Guyot

45 hl/hectare

Maceration for three weeks at 28°/30° C

Six months bottle finishing