

FRATAGRANDA

Un vino che vuole essere il “cavallo di razza” della nostra cantina, vinificato solo nelle annate migliori, da uve prevalentemente di Cabernet Sauvignon. Ha un colore porpora intenso, profondo con profumi subito avvolgenti, giustamente erbacei, con sfumature di spezie, di cedro, montani. Al palato è pieno e potente, con tannini ben amalgamati, morbidi e una piacevole, invitante acidità, che ne esalta tutta la sua struttura, per un bere prorompente, sinceramente appagante. Un vino in grado di sfidare il tempo, da gustarsi anche tra qualche lustro.



Vitigno	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot
Collocazione	Località Lago di Cavedine a 250 m s.l.m. e Grumel di Lasino a 400 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
Composizione del terreno	Limo alluvionale
Sistema di allevamento	Pergola trentina semplice e guyot
Resa	50 hl/ha
Vinificazione	La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con successiva macerazione per circa tre settimane a 28°/30° C. Il vino viene affinato in wood per 24 mesi ed in bottiglia per ulteriori 12 mesi



FRATAGRANDA

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, mountains herbs. On the palate it is rich and potent, with well-integrated tannins, soft but with an inviting acidity that exalt its structure and makes for satisfying, unrestrained drinking.

Grape varietal	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot
Vineyard location	Cavedine lake at 250 m a.s.l. and Grumel zone in Lasino at 400 m. a.s.l. with southwest exposure
Soil type	Alluvial silt
Vine training system	Simple Trentino pergola and guyot
Yield	50 hl/hectare
Winemaking techniques	The wine is aged in wood and then matured in bottle

FRATAGRANDA

Dieser Wein ist das „Rassepferd“ unseres Weinguts, den wir nur in den besten Jahrgängen keltern, vorwiegend aus den Trauben des Cabernet Sauvignon. Er hat eine intensive und tiefe purpurne Farbe mit Gerüchen, die sich so-fort 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.

Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot
Lage	Gebiet Lago di Cavedine auf 250 m ü. M. und Grumel di Lasino auf 400 m ü.d.M.
Bodenzusammensetzung	Schluff
Aufzuchtssystem	Einfache Trentiner Pergel
Ertrag	55 hl/ha
Vinifizierung	In Rot; dreiwöchige Vergärung bei 28°/30° C Ein Jahr im Wood-Fass und sechs Monate Reifung in der Flasche