

## NEGRARA

È il nostro omaggio enoico alla storia della gente trentina. Un vino dall'omonima varietà, uva per secoli usata in Trentino per rafforzare, nel colore e nell'impianto gustativo, vini generosi, ottenuti dall'uvaggio di altre minori varietà autoctone. Vino volutamente semplice. Godibilmente acidulo, quasi asprigno, rubino intenso nel suo colore granato, ha nella schiettezza la sua forza prioritaria, ma sa essere delicato a seconda dell'uso e dell'abbinamento gastronomico del momento.

<b>Vitigno</b>	Negrara
<b>Collocazione</b>	Località Le Biolche di Lasino, a 500 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
<b>Composizione del terreno</b>	Dolomia
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Resa</b>	45 hl/ha
<b>Vinificazione</b>	La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con successiva macerazione per circa due settimane a 28°/30° C. Il vino viene affinato in bottiglia per 6 mesi



# RAVIS

## NEGRARA

We pay tribute to the oenological history of the people of Trentino. This is a wine made from the varietal of the same name, a grape used for centuries, in Trentino to strengthen the colour and flavour of already generous wines, obtained by blending with other minor grapes of other autochthonous varieties. This is a wine made simple on purpose.

Pleasingly acidic, almost sour, with an intense ruby red colour. Its priority is its frankness,, but it can also turn delicate according to how it is paired with foods.

<b>Grape varietal</b>	Negrara
<b>Vineyard location</b>	“Le Biolche” zone in Lasino, at 500 m a.s.l. with southwest exposure
<b>Soil type</b>	Dolomia
<b>Vine training system</b>	Guyot
<b>Yield</b>	45 hl/hectare
<b>Winemaking techniques</b>	Fermentation takes place in stainless steel tank at a controlled temperature, with then maceration for two weeks at 28°/30° C. The wine is matured for 6 months in bottle

## 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 minderer autochthoner Qualitäten gekeltert wurden. Em gewollt einfacher Wein. Angenehm säuerlich, fast herb, vom intensiven Rubinrot des Granatapfels. Seine herausragende Stärke liegt in seiner Lauterkeit; er kann aber auch delikate wirken, je nach Gebrauch und der jeweiligen gastronomischen Begleitung.

<b>Rebsorte</b>	Negrara
<b>Lage</b>	Gebiet Le Biolche di Lasino auf 500 M.ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung
<b>Bodenzusammensetzung</b>	Dolomit
<b>Aufzuchtssystem</b>	Guyot-System
<b>Ertrag</b>	45 hl/ha
<b>Vinifizierung</b>	In Rot; dreiwöchige Vergärung bei 28°/30° C Sechs Monate Reifung in der Flasche