

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.

Vitigno	Negrara
Collocazione	Località Le Biolche di Lasino, a 500 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
Composizione del terreno	Dolomia
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	45 hl/ha
Vinificazione	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

