



ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA ABTEI MURI DOC 2012

IL LAGREIN

Abbinamenti

Questo vino può fare tranquillamente da protagonista e sfidare grandi pietanze, è un vino da assaporare e scoprire che necessita di un po' di tempo nel bicchiere per svilupparsi completamente

Temperatura di servizio: 14 - 16°C

Conservabilità: entro 10 anni

Vino

Uve: Lagrein

Colore: rosso rubino intenso e scuro

Odore: complesso e versatile, aromi di bacche mature con ciliegia e crespino, note speziate di tabacco e cuoio, un po' di liquirizia ed eucalipto, terreno di bosco, intenso e pieno

Sapore: struttura convincente, finezza e carattere, morbidezza e setosità unite a concentrazione ed estratto, acidità ben integrata, tannini persistenti, dall'effetto fresco e invitante di pronta beva, lunga persistenza – indubbiamente una delle interpretazioni più autentiche e riuscite delle uve autoctone altoatesine del Lagrein

Vigneti

Bolzano, Gries, tre vigneti di proprietà per complessivi 9 ha: Klosteranger, Stampfer e Haringer, 260-280 metri sul livello del mare, terreni alluvionali profondi, sabbiosi e ben arieggiati con esposizione a sud, potatura Gujot e a pergola: le viti più antiche risalgono al 1933, gli impianti Gujot più antichi sono del 1993

Vinificazione

fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 30°C per 14 giorni, macerazione e abbassamento dell'acidità per via biologica in serbatoi d'acciaio inossidabile, affinamento in barrique per almeno 15 mesi

Gradazione alcolica: 13,50 % Vol.

Acidità totale: 4,90 g/l

Zuccheri residui: 3,70 g/l