

ALTO ADIGE DOC
LAGREIN

2019



LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo Lagrein ha un colore rosso porpora intenso; al naso è invitante, ampio e complesso con note di violetta, cioccolato, prugna matura e spezie. Dal palato elegante, convince per la sua struttura vellutata, i fitti tannini e i leggeri toni di mandorla amara.

Da servire alla temperatura corretta in abbinamento a piatti di cacciagione, carne alla griglia o a una gustosa entrecôte. Si esprime al meglio se bevuto entro 5 anni.

Gradazione alcolica: 13,50 % vol.

Acidità: 5,00 g/l

Residuo zuccherino: 2,70 g/l

***Il verace.
Il punto d'incontro
tra tradizione e
modernità.***

IN VIGNA

Le uve del nostro Lagrein maturano nei vigneti della soleggiata conca di Bolzano a 260 m s.l.m., radicate in un terreno alluvionale sabbioso esposto a sud.

IN CANTINA

Dopo 8 giorni di fermentazione alla temperatura controllata di 28°C in acciaio inox, il vino affina in grandi botti di legno da 30-50 hl.

MURI-GRIES

TENUTA | CANTINA CONVENTO



MURI-GRIES Vanta una tradizione vinicola centenaria: i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

WWW.MURI-GRIES.COM