



Gries

Lagrein Riserva

Vitigno

100% Lagrein

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

250 m s. l.m.

Esposizione

-

Territorio

I vigneti si trovano a Gries, nei pressi di Bolzano, a 250 m sul livello del mare. I sabbiosi terreni alluvionali di origine fluviale sono pervasi da porfido e abbracciati dalla conca di Bolzano, che si presenta chiusa e fungo da serbatoio di calore.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato dal calore tipico del sud e da estati molto calde.

Maturazione

Le uve del GRIES Lagrein Riserva vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. La successiva maturazione si svolge in barrique per 12 mesi e in bottiglia per un ulteriore anno.

Colore

Rosso rubino intenso, buona densità

Al naso

Amarena sotto spirito, note di sottobosco e di spezie, ginepro in testa

Al palato

Finissimo, di grande freschezza ed eleganza, succoso e di bella persistenza

Cibi consigliati

Faraona alla senape, filetto alla Rossini

Temperatura di servizio

16-18 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%