



# Gries

NALS MARGREID  
— 1932 —

Lagrein Riserva

SELECTION

## 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 funge 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%