



Sand

NALS MARGREID
— 1932 —

Lagrein

TRADITION

Vitigno

100% Lagrein

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

250 m s. l.m.

Esposizione

-

Territorio

I vigneti del SAND Lagrein si trovano a Gries, nei pressi di Bolzano. 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 vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. Seguono la fermentazione malolattica e la maturazione per 7 mesi in botti di legno da 40 hl.

Colore

Rosso rubino compatto, di bello spessore

Al naso

Ciliegie sotto spirito e more, foglia di pepe e sentore di liquirizia in chiusura di olfazione

Al palato

Denso, fresco, con tannini sapidi e ritorno della sfumatura balsamica

Cibi consigliati

Agnello al forno con patate, friccò all'eugubina

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%