

MURI-GRIES®



ALTO ADIGE LAGREIN DOC 2015

IL CLASSICO

Abbinamenti

con piatti di selvaggina (capriolo, camoscio, cervo...),
arrosti d'ogni tipo, carne alla griglia, entrecôte con burro alle erbe...

Temperatura di servizio: 14-15°C

Conservabilità: entro 3 anni

Vino

Uve: Lagrein

Colore: rosso granato carico

Odore: invitante, ampio e versatile con note di violetta, cioccolato,
prugne mature, chiodi di garofano

Sapore: elegante dalla struttura vellutata, tannini morbidi, lievi note di
mandorla amara, freschezza giovane, eleganza rustica, autoctono e
aperto al mondo: una perfetta simbiosi fra tradizione e modernità

Vigneti

Bolzano, 260 metri sul livello del mare,
terreni alluvionali sabbiosi e profondi con esposizione a sud,
potatura Gujot e a pergola

Vinificazione

fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio
inossidabile a 28°C per 8 giorni,
affinamento in grandi botti di legno da 30-50 hl per almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 13 % Vol.

Acidità totale: 4,90 g/l

Zuccheri residui: 3,30 g/l