

MURI-GRIES®

ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA ABTEI MURI DOC 2014

DALLO STORICO QUARTIERE MORITZING



Abbinamenti

questo vino può fare tranquillamente da protagonista e sfidare grandi pietanze, è un vino da assaporare e scoprire che necessita di un po' di tempo nel bicchiere per svilupparsi completamente

Temperatura di servizio: 15-17°C

Conservabilità: entro 10 anni

Vino

Uve: Lagrein

Colore: rosso rubino intenso e scuro

Odore: complesso e versatile, aromi di bacche mature con ciliegia e crepino, note speziate di tabacco e cuoio, un po' di liquirizia ed eucalipto, terreno di bosco, intenso e pieno

Sapore: struttura convincente, finezza e carattere, morbidezza e setosità unite a concentrazione ed estratto, acidità ben integrata, tannini persistenti, dall'effetto fresco e invitante di pronta beva, lunga persistenza – indubbiamente una delle interpretazioni più autentiche e riuscite delle uve autoctone altoatesine del Lagrein

Vigneti

Due vigneti in proprietà del monastero e situati nello storico quartiere di Moritzing, superficie complessiva di 8,2 ha (particelle 944/1, 948, 952, 954/1, 1184/1), portainnesto di medio vigore su terreni alluvionali ben arieggiati ed esposti su porfido quarzifero di Bolzano, 250-290 metri sul livello del mare, potatura Gujot e a pergola: le viti più antiche risalgono al 1933, gli impianti Gujot più antichi sono del 1992

Vinificazione

fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 30°C per 14 giorni, macerazione e abbassamento dell'acidità per via biologica in serbatoi d'acciaio inossidabile, affinamento in piccoli botti di legno di rovere per almeno 14 mesi

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Acidità totale: 5,10 g/l

Zuccheri residui: 2,60 g/l

MURI-GRIES Tenuta/Cantina Convento - Piazza Gries 21 - BOLZANO - ITALIA
T. +39 0471 282287 - info@muri-gries.com - www.muri-gries.com