



LAGREIN GRIES RISERVA ANTON

Vino

Nome	Anton
Vitigno	Lagrein
Denominazione	Alto Adige DOC Gries
Linea qualità	Riserva
Zona di provenienza	Gries - Bolzano
Coltivazione	Sistema a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Fermentazione in Inox ed affinamento in barrique

Descrizione e informazioni

Per ogni riserva che si rispetti c'è bisogno di tempo. Il Lagrein, pregiato vitigno altoatesino, viene messo a fermentare in serbatoi di acciaio per 15 giorni e prosegue il suo percorso in barrique per altri 18 mesi. Alla fine di questo processo si ottiene un vino dal colore rosso granato, che si rispecchia nel suo aroma fruttato di ciliegia e prugne con l'aggiunta di note speziate di cuoio e cioccolato. Il persistente sapore di frutta viene poi contrastato da un retrogusto dal carattere amarognolo sul finale.

Un mix vincente da provare.

Abbinamenti

Questa Riserva di Lagrein mostra il suo meglio quando accompagnata da carni rosse o pietanza dal gusto deciso e elaborato come lo spezzatino di cervo. La temperatura di servizio consigliata è di 20°.