



**SCHMID  
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery



## LAGREIN GRIES RISERVA ANTON

### Vino

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Nome</b>                | Lagrein Gries Riserva Anton                      |
| <b>Annata</b>              | 2017   |
| <b>Denominazione</b>       | Alto Adige DOC                                   |
| <b>Linea qualità</b>       | Riserva  |
| <b>Vitigno</b>             | 100% Lagrein                                     |
| <b>Zona di provenienza</b> | Gries - Bolzano                                  |
| <b>Coltivazione</b>        | Sistema a spalliera                              |
| <b>Vendemmia</b>           | Manuale  |
| <b>Affinamento</b>         | 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 11 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°.

### Dati tecnici

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>Gradazione alcolica</b> | 13,5% Vol |
| <b>Zucchero residuo</b>    | 2,9 g/lit |
| <b>Acidità totale</b>      | 4,9 g/lit |