

Lagrein Gries Riserva Anton

Vino



Nome	Lagrein Gries Riserva Anton
Denominazione	Alto Adige DOC
Linea qualità	Riserva
Vitigno	100% Lagrein
Zona di provenienza	Gries/Bolzano Alto Adige
Coltivazione	Viti a pergola, oltre 50 anni
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Fermentazione in acciaio inox e affinamento in barrique

Descrizione e informazioni

Un grande Lagrein ha bisogno di tempo. Per il nostro **Lagrein RISERVA**, le uve vengono accuratamente raccolte a mano e fermentate in acciaio inox. Il vino viene successivamente affinato in legno e matura per almeno **12 mesi in barrique di rovere francese e americano**. È il tempo a conferirgli profondità, struttura e complessità. Nel bicchiere si presenta con un intenso colore rosso granato dai riflessi violacei. Al naso è complesso ed espressivo, con aromi di frutti scuri accompagnati da note speziate di cioccolato e cuoio. Al palato è intenso e articolato, con una struttura importante, tannini maturi e un finale lungo e persistente. **Un Lagrein Riserva di carattere, capace di unire profondità, potenza ed eleganza.**

Abbinamenti

Il nostro **Lagrein RISERVA** accompagna particolarmente bene piatti intensi e ricchi di sapore. Si abbina splendidamente a carni rosse, selvaggina e brasati, così come a formaggi stagionati. **Temperatura di servizio ideale: 18–20 °C.**