ALTO ADIGE DOC

LAGREIN RISERVA

ABTEI MURI

2018

L'autentico.

Un vino di grande struttura, finezza e carattere.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino si presenta con un colore rosso granato intenso. Il suo bouquet è complesso e ricco di aromi di frutti di bosco maturi, ciliegia e mirtillo con note speziate di tabacco, cuoio, liquirizia, eucalipto e sentori di sottobosco. Al gusto seduce grazie alla sua struttura: finezza, morbidezza e acidità sono perfettamente integrate ai persistenti tannini. Un vino che rispecchia il suo territorio d'origine, invitante e dal finale persistente.

Da gustare alla temperatura corretta in abbinamento a piatti importanti, come carne e selvaggina. Si esprime al meglio se bevuto entro 5 anni.

Gradazione alcolica: 14,00 % vol.
Acidità: 5,17 g/l
Residuo zuccherino: 1,6 g/l

IN VIGNA

Questo vino nasce da due vigneti nel quartiere storico di Gries-Moritzing, a 250-280 m di altitudine. Il suolo è di origine alluvionale dove uno strato ricco di materiale argilloso proveniente dal fiume Talvera e da torrenti locali incontra in profondità una base di porfido quarzifero.

IN CANTINA

Le preziose uve fermentano per 14 giorni alla temperatura controllata di 30 °C in acciaio inox. Segue la fermentazione malolattica in vasche d'acciaio e l'affinamento in piccole botti di legno per 14-16 mesi.

MURI-GRIES TENUTA | CANTINA CONVENTO

MURI-GRIES Vanta una tradizione vinicola centenaria: i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

WWW.MURI-GRIES.COM