



## Lagrein Riserva Porphy 2022

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 9.20

Une robe couleur rubis vive et impénétrable aux reflets violines. Au nez, cette sélection de lagrein peut être décrite comme très variée et extrêmement intense, avec une pointe de réglisse, de grains de café, de gousse de vanille, de clou de girofle et de thé noir. Mais elle est aussi à la fois épicée et fruitée, juteuse, avec des arômes qui évoquent la griotte et la myrtille. Le palais harmonieux dévoile des arômes très compacts, concentrés et variés, qui sont complétés non seulement par un fruit juteux, mais aussi par une saveur poivrée, ainsi que par une légère nuance de chocolat noir sucré et par des tannins joliment polis.

|                               |                                                                  |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Producteur                    | Terlan                                                           |
| Type d'article                | Vin rouge                                                        |
| Pays                          | Italie                                                           |
| Région                        | Südtirol                                                         |
| Appellation                   | DOC                                                              |
| Millésime                     | 2022                                                             |
| Format                        | 75 cl                                                            |
| Alcool                        | 14.0 %                                                           |
| Température de consommation   | 16° - 18°                                                        |
| Conservation                  | jusqu'en 2030                                                    |
| Cépages                       | Lagrein                                                          |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                            |
| Numéro d'article              | 321979                                                           |
| Accord mets et vins           | Veau, Cuisine suisse, Bœuf, Plats mijotés, Légumes, Gibier       |
| Avis                          | James Suckling 95/100<br>Falstaff 93/100<br>Wine Advocate 93/100 |



### Vinification

La macération est réalisée en cuve en acier. Fermentation malolactique et élevage en barrique pendant 18 mois.

### Terroir

La roche primitive est constituée de porphyre quartzifère d'origine volcanique. Les sols sableux et argileux pauvres ont des rendements naturellement limités.

### Histoire





---

De nos jours, avoir du temps, prendre du temps et laisser du temps sont un luxe absolu. Dans la région de Terlano, on s'octroie ce luxe. Chaque vin bénéficie du temps qui lui est nécessaire pour arriver à son plein épanouissement.

