



Lagrein Riserva Gries 2023

Dans le verre, rouge rubis à grenat soutenu avec de discrets reflets violets. Le parfum révèle des notes minérales et terreuses qui se marient très bien avec des arômes fruités, où ressortent notamment des senteurs de griottes et de confiture de prunes ainsi que de chocolat amer. Ces notes fruitées à la fois épicées et veloutées créent également de la tension au palais, où ce Lagrein Riserva se présente de manière extrêmement complexe avec une plénitude aux multiples couches.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2031 - 2035
Cépages	Lagrein
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323380
Accord mets et vins	Fromage affiné, Pièces de viande nobles, Gibier, Cuisine méditerranéenne

Vinification

Fermentation du moût à température contrôlée en cuve inox. Ensuite, le vin est élevé pendant 12 mois en partie en grands fûts de bois (50%) et en partie en barriques (50%). L'assemblage a lieu trois mois avant la mise en bouteille.

Terroir

Les sols alluviaux du quartier de Gries à Bolzano conviennent parfaitement au cépage rouge autochtone Lagrein, mentionné pour la première fois par écrit en 1379.

Histoire

Avoir du temps, prendre son temps et donner du temps aux choses est aujourd'hui le plus grand des luxes. À Terlan, on s'offre ce luxe. Chaque vin reçoit le temps dont il a besoin pour mûrir jusqu'à la perfection absolue.

