



Lagrein Riserva Gries 2023

Nel bicchiere, rosso rubino intenso tendente al granato con sottili riflessi violacei. Il bouquet rivela note terrose-minerali che si combinano magnificamente con aromi fruttati, in cui spiccano in particolare i sentori di amarena e confettura di prugne, nonché di cioccolato amaro. Queste note fruttate, speziate ma allo stesso tempo vellutate, creano tensione anche al palato, dove questo Lagrein Riserva si presenta come estremamente complesso, con una pienezza a più livelli.

Produttore	Terlan
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Südtirol
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2031 - 2035
Vitigni	Lagrein
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323380
Adatto a	Formaggi stagionati, Tagli di carne pregiati, Selvaggina, Cucina mediterranea

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Il vino matura poi per 12 mesi, in parte in grandi botti di legno (50%), in parte in barrique (50%). L'assemblaggio avviene tre mesi prima dell'imbottigliamento.

Terroir

I terreni alluvionali del distretto di Gries, a Bolzano, sono ideali per la varietà autoctona di vino rosso Lagrein, citata per la prima volta già nel 1379.

Storia

Avere tempo, prendersi tempo e dare tempo alle cose è il lusso più grande oggi. A Terlano si concedono questo lusso. Ogni vino ha il tempo necessario per maturare fino alla perfezione assoluta.

