



ALTO ADIGE
LAGREIN
DOC 2012

Uve
Lagrein

VINO
Colore
rosso granato carico

Odore
invitante, ampio e versatile con note di
violetta, cioccolato, prugne mature, chiodi
di garofano

Sapore
elegante dalla struttura vellutata, tannini
morbidi, lievi note di mandorla amara,
freschezza giovane, eleganza rustica,
autoctono e aperto al mondo: una perfetta
simbiosi fra tradizione e modernità

Vigneti
Bolzano, 260 metri sul livello del mare /
terreni alluvionali sabbiosi e profondi con
esposizione a sud / potatura Gujot e a
pergola

Vinificazione
fermentazione a temperatura controllata in
recipienti d'acciaio inossidabile a 29°C per
8 giorni
affinamento in grandi botti di legno da 30-
50 hl per almeno 6 mesi

Abbinamenti
con piatti di selvaggina (capriolo, camoscio,
cervo ...), arrostiti di tutti i tipi, carne alla
griglia, entrecôte con burro alle erbe ...

Temperatura di servizio: 14-16°C

Conservabilità: entro 3 anni

Gradazione alcolica: 13,00 % Vol.

Acidità totale: 4,90 g/l

Zuccheri residui: 3,80 g/l

Tenuta | Cantina Convento
MURI-GRIES



Piazza Gries nr. 21
39100 Bolzano - ITALY
T. +39 0471 282287
F. +39 0471 273448
www.muri-gries.com