

## Lagrein Riserva

Ruvido e morbido allo stesso tempo? Così si presenta il Lagrein Riserva della Tenuta Waldgries, con tutte le inconfondibili caratteristiche di questa varietà. Selvaggio e intenso ma raffinato ed elegante: variegato come noi esseri umani!

«Il Lagrein Riserva deve esprimersi al meglio. Questa massima espressione si ricerca in vigneto, diminuendo la resa, e si sviluppa in cantina, con una lunga macerazione sulle bucce»

Christian Plattner

**Vitigno** 100% Lagrein

**Posizione e clima** La zona di Gries a Bolzano conferisce al Lagrein pienezza e densità, mentre nell'area di Furggl presso Ora le uve si caricano di struttura e vigore.

**Terreni** terreni alluvionali e porosi, in parte argillosi

**Vinificazione** 1/3 in grandi botti di legno e 2/3 in barrique per 12 mesi  
Particolarità: macerazione prolungata fino a 35 giorni in grandi tini, 10% delle uve viene lasciato fermentare insieme ai propri raspi

**Temperatura di servizio** 18°C

**Abbinamenti** carni rosse stufate e arrosto, selvaggina, cervo, formaggi stagionati e saporiti

**Invecchiamento** conservare in luogo fresco (ca. 12-14°C), al riparo dalla luce e a temperatura pressochè costante

**Colore:** rosso porpora con riflessi più scuri

**Sapore:** molto strutturato, aromi persistenti ed eleganti, tannino raffinato che dona al Lagrein grande pienezza

**Profumo:** note di cioccolato, prugna e sentori di liquirizia

**Il vino:** La tenuta Waldgries risale al XIII secolo. Nel 1982 Heinrich Plattner imbottigliò per la prima volta il Lagrein Riserva



Tipologia di imballaggio	Codice ambientale	Famiglia materiale	Smaltimento
Scatola di cartone	PAP20	carta	Raccolta differenziata
Bottiglia bordolese 0,75l	GL71	vetro	Raccolta differenziata
Tappo (sughero naturale)	FOR51	sughero	Raccolta differenziata
Capsula Elite	C/ALU90	alluminio/PE	Raccolta differenziata

Verifica le disposizioni del tuo comune.