

## 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



Macrocategoria	Tipo materiale	Codice ambientale Materiale	Simbolo	Destinazione rifiuto
Cartoni	Cartoni	PAP 20		Raccolta carta
Bottiglie bordolesi	Vetro verde	GL 71		Raccolta vetro
Tappi	Sughero	FOR 51		Raccolta differenziata dedicata o rifiuti organici
Capsule	polilaminato/alluminio	C/ALU 90		Raccolta alluminio e metalli

Segui le indicazioni del tuo comune