

Lagrein MIRELL

Mirell non è solamente il nome della donna dipinta su un antico ritratto di proprietà della famiglia, ma è l'immagine simbolo della cura e dell'attenta selezione delle migliori uve Lagrein.

«Il Lagrein Mirell è frutto di un grande lavoro, dove ciò che è importante sono la struttura, i tannini e soprattutto l'eleganza. Spesso si sente dire che il Lagrein non è un vino particolarmente elegante, invece grazie alle antiche viti, alla resa ridotta e ad un'attenta vinificazione, si ottiene un vino pregevole dall'eleganza inaspettata.»

Christian Plattner

Vitigno Lagrein

Posizione e clima S. Maddalena, versante sud est - sud ovest a 250m s.l.m., microclima tipicamente mediterraneo

Terreni sabbiosi e ghiaiosi di origine glaciale con suolo residuale di natura porfirica

Vinificazione grandi botti di legno
Particolarità: il 20% delle uve viene lasciato a fermentare insieme ai propri raspi, lunga macerazione

Temperatura di servizio 16-18°C

Abbinamenti carne stufata e arrosto, selvaggina, formaggi piccanti

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

Colore: rosso rubino intenso
Sapore: pieno e corposo, persistenti note speziate, tannini vellutati

Profumo: ciliegie nere mature, sentori di bosco e aromi terziari, eleganti note aromatiche
Il vino: La tenuta Waldgries risale al XIII secolo. Il Lagrein Mirell nasce nel 1999 dopo aver sperimentato la resa ridotta e viene prodotto esclusivamente nelle migliori annate.



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.