

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.



Macrocategoria	Tipo materiale	Codice ambientale Materiale	Simbolo	Destinazione rifiuto
Cartoni	Cartoni	PAP 20		Raccolta carta
Casse	Legno	FOR 50		Raccolta differenziata dedicata
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