

Lagrein RISERVA

distinto | sublime | poliedrico

Il nostro Riserva è il Lagrein portato alla perfezione. Il carattere varietale emerge in modo chiaro e distinto e si combina con aromi maturi. Il Lagrein Riserva trascorre 24 mesi in barrique e tonneau e in botti di legno di medie dimensioni e ci ricompensa con la sua spiccata morbidezza e longevità. Un vino accessibile, che beneficia anche di un più lungo affinamento in bottiglia.



Vitigno: Lagrein

Zona di produzione: piani di Bolzano, Alto Adige

Altitudine: 270 m

Età della vite: 50 - 70 anni

Terreno: terreno alluvionale dell'Isarco

Allevamento: pergola

Prima annata: 1998

VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano; trascorre 24 mesi in barrique e tonneau e in botti di legno di medie dimensioni.

VINO

Colore: purpureo brillante

Naso: Nel naso si diffondono gli aromi fruttati del ribes nero, della prugna e della mora, l'influenza del rovere è evidente ma per niente invadente e ricorda la noce moscata con una nota di pepe bianco.

Palato: Sul palato, i tannini morbidi e l'acidità vivace alludono chiaramente alla longevità del vino. Dopo una nota dolce di cioccolato e una delicata di caffè, nel finale trionfa spiccatamente la frutta, con aromi di lampone, mora e scorza d'arancia.

ABBINAMENTO

Si abbina perfettamente a piatti di carne, formaggi stagionati, cioccolato fondente – e a lunghe conversazioni davanti al caminetto acceso.

PREMI

2021

- The Wine Hunter Gold
- 4 grappoli Gault&Millau
- Espresso, Luca Gardini
- 93 punti Luca Maroni
- 92 punti Falstaff
- 2 bicchieri rossi, Gambero Rosso

2020

- Espresso, Luca Gardini
- 96 punti Luca Maroni
- 93 punti Falstaff
- 4 grappoli Gault&Millau
- The WineHunter Award Gold
- Decanter Bronzo

2019

- 94 punti Luca Maroni
- 92 punti Falstaff
- 3 grappoli rossi Gault&Millau
- 2 bicchieri rossi, Gambero Rosso