

## ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA ABTEI MURI DOC 2015

*DALLO STORICO QUARTIERE MORITZING*



### **Abbinamenti**

questo vino può fare tranquillamente da protagonista e sfidare grandi pietanze, è un vino da assaporare e scoprire che necessita di un po' di tempo nel bicchiere per svilupparsi completamente

**Temperatura di servizio:** 14-16°C

**Conservabilità:** entro 10 anni

### **Vino**

**Uve:** Lagrein

**Colore:** rosso rubino intenso e scuro

**Odore:** complesso e versatile, aromi di bacche mature con ciliegia e crepino, note speziate di tabacco e cuoio, un po' di liquirizia ed eucalipto, terreno di bosco, intenso e pieno

**Sapore:** struttura convincente, finezza e carattere, morbidezza e setosità unite a concentrazione ed estratto, acidità ben integrata, tannini persistenti, dall'effetto fresco e invitante di pronta beva, lunga persistenza - indubbiamente una delle interpretazioni più autentiche e riuscite delle uve autoctone altoatesine del Lagrein

### **Vigneti**

Due vigneti in proprietà del monastero e situati nello storico quartiere di Moritzing, superficie complessiva di 8,2 ha (particelle 944/1, 948, 952, 954/1, 1184/1), portainnesto di medio vigore su terreni alluvionali ben arieggiate ed esposti su porfido quarzifero di Bolzano, 250-290 metri sul livello del mare, potatura Gujot e a pergola: le viti più antiche risalgono al 1933, gli impianti Gujot più antichi sono del 1992

### **Vinificazione**

fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 30°C per 14 giorni, macerazione e fermentazione malolattica in serbatoi d'acciaio inossidabile, affinamento in barrique per almeno 14 mesi

**Gradazione alcolica:** 13,5 % Vol.

**Acidità totale:** 5,30 g/l

**Zuccheri residui:** 1,90 g/l