



TABER

LAGREIN

RISERVA

Südtirol · Alto Adige DOC

Coltivato nei vigneti che circondano Bolzano, il Lagrein è uno dei vitigni rossi di punta dell'Alto Adige. È una varietà autoctona dalla quale si ricava un vino di grande carattere. Le notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte assieme ai terreni alluvionali sabbiosi e sciolti, danno vita a un vino complesso dai colori intensi e caratterizzato dalla tipica freschezza. Per il Lagrein Riserva Taber vengono utilizzate soltanto uve accuratamente selezionate, le quali ci regalano un vino che negli anni si è guadagnato notevole fama e molti estimatori: un'indiscussa icona di qualità.

Varietà	Lagrein
Zona di produzione	vigneti di oltre 80 anni, su terreni caldi, alluvionali a Gries/Bolzano, 250 m s.l.m.
Vendemmia	da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione	fermentazione in botti di legno, affinamento per circa un anno in barriques francesi e botti grandi
Caratteristiche	Colore: rosso granato scuro impenetrabile Bouquet: fruttato di ciliegia e frutti di bosco maturi, sentori di violetta, eucalipto e humus, speziatura di cacao e vaniglia Sapore: intenso e persistente, con una freschezza elegante, tannini nobili e morbidi
Abbinamento:	con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Vino con un grande potenziale di invecchiamento
Temperatura di servizio	18 °C
Alcol	14 % vol*
Residuo zuccherino	4,0 g/l*