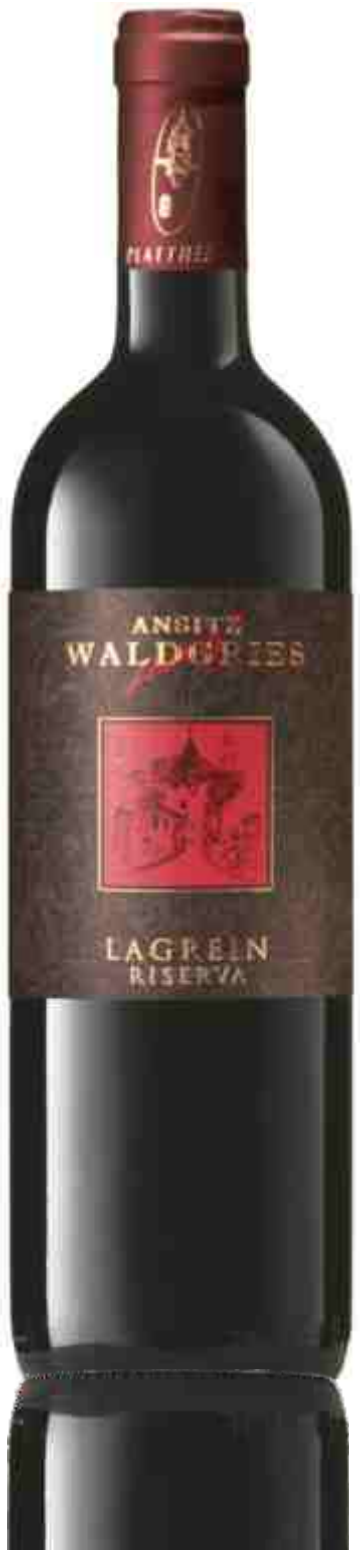
ANSITZ
WALDGRIES
Christian Plattner

Lagrein Riserva

Ruvido e morbido allo stesso tempo? Così si presenta il Lagrein Riserva della Tenuta Waldgries, con tutte le inconfondibili caratteristiche di questa varietà. Selvaggio e intenso ma raffinato ed elegante: variegato come noi esseri umani!

«Il Lagrein Riserva deve esprimersi al meglio. Questa massima espressione si ricerca in vigneto, diminuiendo la resa, e si sviluppa in cantina, con una lunga macerazione sulle bucce»

Christian Plattner



Vitigno 100% Lagrein

posizione e clima La zona di Gries a Bolzano conferisce al Lagrein pienezza e densità, mentre nell'area di Furggl presso Ora le uve si caricano di struttura e vigore.

terreni terreni alluvionali e porosi, in parte argillosi

Vinificazione 1/3 in grandi botti di legno e 2/3 in barrique per 12 mesi Particolarità: macerazione prolungata fino a 35 giorni in grandi tini, 10% delle uve viene lasciato fermentare insieme ai propri raspi

temperatura di servizio 18°C

abbinamenti carni rosse stufata e arrosto, selvaggina, cervo, formaggi stagionati e saporiti

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

Colore:
rosso porpora con riflessi più scuri

Profumo:
note di cioccolato, prugna e sentori di liquirizia

Sapore:
molto strutturato, aromi persistenti ed eleganti, tannino raffinato che dona al Lagrein grande pienezza

Il vino:
La tenuta Waldgries risale al XIII secolo. Nel 1982 Heinrich Plattner imbottigliò per la prima volta il Lagrein Riserva

ANSITZ
WALDGRIES
Christian Plattner

S. Giustina 2, 39100 Bolzano
Tel. 0471 323603
info@waldgries.it