

# ANSITZ WALDGRIES

## 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.



# ANSITZ WALDGRIES

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