

Alto Adige Lagrein Grieser Riserva DOC „Select“



Il comune di Bolzano è, dopo Appiano e Caldaro, il terzo comune viticolo dell'Alto Adige. Due vini tipici bolzanini sicuramente sono tra le punte della produzione altoatesina: il Santa Maddalena ed il Lagrein, dove soprattutto l'ultimo ha avuto grande attenzione mediale negli ultimi anni.

Il clima caldo nella conca di Bolzano, i terreni profondi e sciolti, tanto lavoro e tanta passione nei vigneti bolzanini garantiscono la fuoriuscita di un vino pieno e scuro, con fantastiche note di violo, cioccolato, liquirizia, frutti di bosco e, nell'età, tabacco. Nel "Select" questo carattere fruttato e, a causa di ricchi tannini dolci, vellutato viene arrotondato dall'utilizzo di barriques francesi. Le note del legno però non sono mai dominanti.

Il Lagrein "Select" si accompagna in modo ottimale con selvaggina e pietanze di carne speziate, nonché con formaggi stagionati piccanti.

Il Lagrein ha un potenziale di invecchiamento di almeno 5 – 6 anni, buone annate anche molto di più. Si consigliano temperature di servizio tra i 20 ed i 22 °C.

Bottiglie prodotte: 35.000
Sistema di allevamento: Guyot
Terreno: alluvionali, profondi ed acidi
Resa: 6000 l/ha
Varietà: Lagrein (100 %)
Vinificazione: 12 mesi barrique
Acidità: 5,0 g/l
Zuccheri residui: 2,4 g/l
Grado alcolico: 13,3 % vol