ACQUISTATO IL .....

"Abtei Muri" Lagrein Alto Adige DOC Riserva 2023 2023



Spessore e longevità

Un viaggio nel cuore dell'Alto Adige, dove una tradizione secolare prende forma in un vino rosso capace di raccontare un territorio. Tutto questo è l'Abtei Muri Lagrein Riserva, frutto di un'antica abbazia benedettina che ha fatto della viticoltura un'arte sin dal 1085. Le vigne che danno vita a questo Lagrein si trovano in una zona particolarmente vocata, su terreni alluvionali, sciolti e caldi. L'esposizione al sole e l'escursione termica tra il giorno e la notte donano al vitigno un carattere unico: maturazione ottimale e una ricchezza aromatica che lo rendono inconfondibile. Il Lagrein è un'uva a bacca rossa dal grande potenziale. Ha una buccia spessa, ricca di colore e sostanze aromatiche, ed è capace di dar vita a vini strutturati e complessi. Vendemmia rigorosamente manuale, la fermentazione avviene in grandi tini di acciaio e cemento, dove il mosto viene a contatto con le bucce per un periodo che varia dai 10 ai 15 giorni. Segue un lungo affinamento di ben 18 mesi in botti di rovere, sia grandi che piccole, e di altri 6 mesi in bottiglia. Un riposo che gli permette di levigare i suoi tannini e sviluppare un bouquet ricco e complesso. Colore rosso rubino scuro e intenso, i suoi profumi sono un tripudio di frutta nera, come more e mirtilli, che si intrecciano con note speziate di pepe nero e chiodi di garofano, e con sentori più dolci di cioccolato e vaniglia. In bocca è potente ma al tempo stesso elegante. I suoi tannini sono presenti ma setosi, e la sua struttura è equilibrata da una freschezza vivace. E' un vino "con le spalle larghe", che non ha paura di mostrarsi in tutta la sua potenza e personalità.

Dalla Svizzera con amore. Si potrebbe sintetizzare così la bella storia di Muri-Gries, risalente al 1845 quando, un gruppo di monaci benedettini proveniente da Muri, in Svizzera, giunse a Gries, alle porte di Bolzano. Qui rilevò l'abbazia dei canonici agostiniani e con essa anche la loro attività vitivinicola già antica di secoli. Nacque così una stretta simbiosi fra convento, cantina e vigneti, rimasta intatta fino ai giorni nostri. Oggi la cantina Muri-Gries può contare sulla produzione di vini d'eccellenza, ottenuti esclusivamente dalle uve dei vigneti più pregiati della tenuta. In cantina, per la vinificazione vengono usate moderne vasche in acciaio. Poi botti in legno e barrique per completare l'affinamento dei buoni vini ottenuti in particolare dal Lagrein, varietà autoctona amante dei terreni altoatesini.

La Vigna

Terreno il suolo è di origine alluvionale dove uno strato ricco di materiale argilloso proveniente dal fiume Talvera e da torrenti locali incontra in profondità una base di porfido quarzifero

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve lagrein 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le preziose uve fermentano per 14 giorni alla temperatura controllata di 30 °C in acciaio inox. Segue la fermentazione malolattica in vasche d'acciaio e l'affinamento in piccole botti di legno per 14-16 mesi.

Sensazioni Colore rosso granato intenso. Al naso è complesso e ricco di aromi di frutti di bosco maturi, ciliegia e mirtillo con note speziate di tababcco,cuoio, liquirizia, eucalipto e sentori di sottobosco. Al palato rivela finezza,morbidezza e acidità perfettamente integrate ai persistenti tannini; un vino che rispecchia il suo territorio, invitante e dal finale persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821