

ACQUISTATO IL



"Abtei Muri" Lagrein Alto Adige DOC Riserva 2022

2022

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

e complessi. Vendemmia rigorosamente manuale, la fermentazione

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

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

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.

Temp. Servizio

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve lagrein 100%

Gradazione 13.5% vol

entro 10 anni Quando Berlo

Abbinamento Menù di carne

18 gradi

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.