

ALTO ADIGE DOC

# LAGREIN RISERVA

ABTEI MURI

2022



**L'autentico.**  
*Un vino di grande struttura, finezza e carattere.*

## LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino si presenta con un colore rosso granato intenso. Il suo bouquet è complesso e ricco di aromi di frutti di bosco maturi, ciliegia e mirtillo con note speziate di tabacco, cuoio, liquirizia, eucalipto e sentori di sottobosco. Al gusto seduce grazie alla sua struttura: finezza, morbidezza e acidità sono perfettamente integrate ai persistenti tannini. Un vino che rispecchia il suo territorio d'origine, invitante e dal finale persistente.

Da gustare alla temperatura corretta in abbinamento a piatti importanti, come carne e selvaggina. Si esprime al meglio se bevuto entro 5 anni.

**Gradazione alcolica:** 13,50 % vol.

**Acidità:** 4,90 g/l

**Residuo zuccherino:** 1,70 g/l

### IN VIGNA

Questo vino nasce da due vigneti nel quartiere storico di Gries-Moritzing, a 250-280 m di altitudine. 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.

### IN CANTINA

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.

**MURI-GRIES**

TENUTA | CANTINA CONVENTO



**MURI-GRIES** Vanta una tradizione vinicola centenaria:

i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

[WWW.MURI-GRIES.COM](http://WWW.MURI-GRIES.COM)