



GILFENSTEIN

LAGREIN

Le viti sono allevate a Guyot su terreni alluvionali ad un'altezza di 300 metri sul livello del mare. Raggiunta la maturazione, le uve diraspate sono fatte fermentare in vasche d'acciaio ad acino intero per circa 15 giorni ad una temperatura di 24°C. Terminata la fermentazione, il vino fa affinamento per sei mesi prima di essere messo in bottiglia. Questo vino si presenta con un colore rosso carico e impenetrabile con riflessi viola. Il bouquet ricco di aromi, passando da una velatura di liquirizia ai baccelli di vaniglia e chiodi di garofano, conferiscono un'ottima complessità aromatica. Il tè nero ed il mirtillo donano fragranza, e i tannini morbidi e ben strutturati persistenza e longevità a questo Lagrein.

Temperatura di servizio: 16 °C

Gradazione alcolica: 13%