



ELFENBERG

LAGREIN RISERVA MAGNUM

Le viti sono allevate a Guyot su terreni alluvionali di 400 metri sul livello del mare. Raggiunta la maturazione, le uve disperate sono fatte fermentare in vasche di acciaio ad acino intero per circa 25 giorni ad una temperatura di 24° C. Terminata la fermentazione, il vino affina con le bucce per la durata di un mese prima di procedere alla svinatura. Malolattica in barrique di primo passaggio dove affina sino all'imbottigliamento.

Questo vino si presenta con un colore rosso carico e impenetrabile con riflessi viola. Il bouquet ricco di aromi, che passano da una velatura di liquirizia ai baccelli di vaniglia e chiodi di garofano, essi 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: 13,5%*

*Calice: Bordeaux*

*Abbinamenti consigliati: costine di manzo brasate, filetto di cervo, petto d'anatra, arrostiti di vitello, bolliti.*