

DRINKS.

Terlan Lagrein Riserva Gries Alto Adige DOC 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7005122
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Tyrol du Sud
Embouteilleur	Cantina Terlano, Silberleitenweg 7, 39018 Terlan, Tyrol du Sud, Italie
Marque	Terlan
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	complexe, ample, velouté et juteux avec des griottes, des mûres, de la confiture de prunes, du chocolat amer, de la fumée, du cuir, du poivre ainsi que des notes terreuses et minérales.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Lagrein
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2022
-----------	------

En accord avec	légumes, veau et bœuf, gibier
-------------------	-------------------------------

Description

Dans la commune de Terlan, dans le Tyrol du Sud, des viticulteurs se sont regroupés depuis 1893 en une association de production, de distribution et de commercialisation. Aujourd'hui, la coopérative compte environ 143 membres qui exploitent plus de 162 hectares au pied du Tschöggelberg (Monzoccolo), entre Bolzano et Merano. La zone de production s'étend entre 250 et 900 mètres d'altitude. Alors que les cépages Cabernet et Lagrein prospèrent dans les zones basses, on trouve principalement des cépages blancs dans les zones hautes. Les terrasses inondées de soleil profitent d'un microclimat marqué par la proximité des Alpes. Alors que les températures diurnes sont très chaudes pendant la période de maturation (les températures maximales atteignent 38°C), l'air se refroidit fortement pendant la nuit. Sur les sols alluvionnaires du quartier de Gries à Bolzano, à 250 mètres d'altitude, le cépage autochtone Lagrein se prête particulièrement bien à la culture. Les raisins vendangés et sélectionnés à la main sont égrappés puis macérés en douceur. Ensuite, on procède à une fermentation malolactique. Le vin rouge vieillit pendant douze mois en fûts de bois (à 50%) et en barriques (à 50%). Trois mois avant la mise en bouteille, on procède à l'assemblage.