



Alto Adige DOC Lagrein-Merlot MABON®

La cuvée MABON unisce il fruttato della varietà autoctona Lagrein e le caratteristiche tipiche della varietà francese Merlot. L'affinamento in botte di rovere porta ad un corpo elegante, armonico ed equilibrato.



| | |
|-------------------------------------|--|
| Varietà: | Lagrein e Merlot |
| Area di produzione: | vigneti con terreni morenici situati a S. Maddalena su 300 m s.l.m. con esposizione sud |
| Sistema di coltivazione: | pergola e guyot |
| Vinificazione: | Dopo la raccolta in ottobre le uve vengono fermentate in vasche d'acciaio. L'affinamento avviene in botti di legno e barrique, dopo 2 anni il vino è pronto per essere imbottigliato. |
| Caratteristiche: | Colore: rosso granito intenso Sentore: leggera nota di violetta, ribes nero, frutti di bosco, leggera nota speziata Sapore: corpo intenso, armonico, con tannini fini |
| Potenziale d'invecchiamento: | ca. 10 anni |
| Temperatura di servizio: | 18 a 20 °C |
| Abbinamento: | carne rossa, carne alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati |
| Bottiglie da: | 0,75 l e 1,5 l |