



Alto Adige DOC

Lagrein-Merlot Riserva

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