



## 2020 Lagrein Gries

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

**Abbinamenti:**

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Produttore:</b>	Schreckbichl
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Lagrein
<b>Numero di articolo:</b>	1635220

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Lagrein Gries**

Südtirol Alto Adige DOC Riserva  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Lagrein
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.