

Lagrein vom Boden Doc 2015

Gradazione alcolica: 13,5%vol

Acidità totale: 5 g/l

Vitigno: Lagrein

Coltivazione: a pergola

Terreno: Piani di Bolzano, 270 m

Lagrein vom Boden: nomen est omen

Il Lagrein vom Boden manifesta il peculiare carattere del terreno. Si tratta di un vino vellutato, fruttato, rotondo, forte e morbido nel contempo, che presenta raffinatezza ed eleganza, così come struttura e corposità. Lo apprezziamo, perché è un fidato messaggero del terroir che ne contraddistingue in maniera essenziale il carattere.

I nostri terreni sono unici, proprio come i nostri vini

Il Pfannenstielhof, menzionato per la prima volta in alcuni documenti del 1561, sorge immerso nei vigneti sul margine orientale della conca pianeggiante di Bolzano e da circa 200 anni è di proprietà della famiglia Pfeifer.

La specificazione "vom Boden" ("dal suolo") esprime la nostra riconoscenza nei confronti di un terreno caldo e profondo, composto da sabbia e ghiaia depositate dall'Isarco, grazie a cui il Lagrein del Pfannenstielhof risulta vellutato, morbido e lieve al palato.

Lavorazione

Abbiamo scelto un metodo di coltivazione naturale e integrata, che comprende anche un accurato lavoro manuale per la potatura invernale, la sfrondata, la selezione del raccolto e la vendemmia.

Al termine della vendemmia, i grappoli vengono accuratamente diraspati e la fermentazione delle vinacce avviene per circa 11 giorni a temperatura controllata. Dopo la malolattica, il vino viene invecchiato in botti di legno di media grandezza.

Annata 2015

Dopo un inverno particolarmente mite e secco le viti sono cresciute così rapidamente che a metà maggio si poteva osservare la fase di germogliamento. Giugno, luglio e agosto erano mesi molto secchi e caldi con notti tropicali e temperature record. Grazie a un'irrigazione ottimale e mirata nel periodo estivo potevamo evitare la sofferenza delle viti per la siccità e influenzare positivamente la maturazione dell'uva.

Le fresche notti di settembre hanno favorito la piena maturazione aromatica dell'uva.

Il 2015 è stata quindi un'annata eccezionale e un'annata di eccellente qualità per il vino. Abbiamo vendemmiato un'uva sana, matura, aromatica con la buccia bella matura e spessa. Da quelle uve abbiamo poi ricavato vini armonici e tipici, di un bellissimo colore, intensamente fruttati, ricchi di tannini maturi, vellutati e di alta qualità, vini eleganti e strutturati.

