



## Lagrein vom Boden Doc 2014

**Gradazione alcolica:** 13,5%vol

**Acidità totale:** 5,4 g/l

**Vitigno:** Lagrein

**Coltivazione:** a pergola

**Terreno:** Piani di Bolzano, 270 m

### **Annata 2014**

Il 2014 era una sfida particolare per il vignaiolo.

Dopo un inverno mite e temperature sopra la media in primavera i primi germogli sono usciti prematuramente, come non succedeva più da tanti anni, e di conseguenza anche la fioritura era precoce. Le successive precipitazioni piovose e le temperature fresche hanno favorito una veloce e forte crescita nei vigneti. Perciò l'estate scorsa – come anche gli altri anni – abbiamo passato molto tempo con l'eliminazione di quelle foglie che fanno ombra all'uva. In questo modo l'uva riceve tutta la luce del sole direttamente. Inoltre le uve si asciugano rapidamente dopo le precipitazioni e di conseguenza non marciscono. Il nostro Pfannenstielhof è situato in una posizione ventosa e privilegiata. Fortunatamente fino ad oggi la *Drosophila suzukii* non ha determinato danni nei nostri vigneti.

Quest'uva perfettamente sana poteva beneficiare del bel tempo autunnale.

Il risultato del nostro impegno e del lavoro intenso era un'uva sana, aromatica con la buccia bella matura e spessa.

In questi anni difficili diventano molto importanti la scelta della varietà di vite in funzione della posizione, della qualità del terreno, delle condizioni del suolo, l'attento lavoro manuale in vigna e il lavoro artigianale in cantina.

### **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 corporosità.

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. Siamo particolarmente legati al terreno su cui crescono i nostri vitigni e desideriamo ricavarne il meglio, contribuendo con le nostre mani: riteniamo, infatti, che sia nostro dovere, coglierne l'unicità per manifestarla nelle nostre nobili stille.

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.