

## Lagrein vom Boden Doc 2013

**Gradazione alcolica:** 13,5%vol.  
**Acidità totale:** 4,8 g/l  
**Terreno:** Piani di Bolzano , 270 m  
**Vitigno:** Lagrein  
**Coltivazione:** a pergola



### 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. 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.

Il Lagrein vom Boden cresce sulle pergole ai Piani di Bolzano.

### Annata 2013

Dopo una primavera con temperature basse e precipitazioni, lo spuntare delle vite ha cominciato in ritardo rispetto agli ultimi anni. L'estate è stata un lungo periodo di bel tempo con giornate molto calde e secche. Le condizioni autunnali, caratterizzate da basse temperature di notte, hanno favorito in modo ideale lo sviluppo di aromi e acidità. Grazie alla vendemmia tardiva, le uve hanno potuto maturare bene, con ottimi valori per il mosto, un'acidità eccellente e un carattere fresco.

### 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.