

Lagrein Riserva Doc 2010



Gradazione alcolica: 13,5%vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Terreno: Piani di Bolzano , 270 m

Vitigno: Lagrein

Coltivazione: a pergola

Un vino rosso dal carattere forte

I grappoli selezionati per il Lagrein Riserva manifestano nel vino il loro aroma pieno, così come tutta la loro intensità e personalità.

Il risultato è un Lagrein espressivo, fruttato e corposo con tannini vellutati e uno spiccato carattere varietale. Un vino intenso e vigoroso, ma anche morbido ed elegante, che apprezziamo, perché racchiude in sé le peculiarità del terreno.

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.

I grappoli scelti per il Lagrein Riserva crescono su profondi terreni alluvionali dell'Isarco, caldi, ben aerati e ghiaiosi.

Annata 2010

Dopo il classico inverno con temperature basse e precipitazioni, talvolta anche in forma di neve, la primavera è stata contraddistinta da tempo variabile e l'estate da un clima molto caldo e secco. Il mese di agosto è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni, mentre settembre ha riservato splendide giornate autunnali, creando le condizioni ideali per la maturazione e il raccolto.

Lavorazione

Abbiamo scelto un metodo di coltivazione naturale e integrato, 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 diraspatis con estrema accuratezza e la fermentazione delle vinacce avviene per circa 12 giorni a temperatura controllata. La delicata follatura del cappello consente il contatto tra le vinacce e il mosto, che garantisce un vino ricco di estratti, pigmenti ed elementi aromatici. Dopo la fermentazione, il vino viene travasato in piccole botti di rovere, al cui interno affinamento e maturazione durano 24 mesi.