

Lagrein Riserva Doc 2012

Gradazione alcolica: 13,5%vol

Acidità totale: 5,8 g/l

Vitigno: Lagrein

Coltivazione: a pergola

Terreno: Piani di Bolzano, 270 m

ricco, complesso, forte, rotondo e concentrato

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.

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 diraspati 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.

Annata 2012

Dopo i mesi molto secchi dell'inverno, lo spuntare delle vite ha cominciato molto presto in marzo. La crescita della vegetazione però è stata rallentata durante il periodo della fioritura a causa delle temperature basse. Anche l'estate si è presentata variabile.

Di sicuro 2012 non è stato un anno facile per la viticoltura, però grazie all'attenzione e il lavoro accurato potevamo prevenire la formazione di micosi.

A causa delle temperature alte in agosto la maturazione è proceduta molto bene.

Nonostante le condizioni meteorologiche instabili negli ultimi giorni del settembre, che hanno di nuovo rallentato la maturazione, potevamo raccogliere uva sane con ottima maturazione fisiologica.

