

Lagrein Riserva Doc 2013

Gradazione alcolica: 13,5%vol

Acidità totale: 5,3 g/l

Vitigno: Lagrein

Zona di produzione: piani di Bolzano

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.

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 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.

