

# Alto Adige Lagrein DOC 2018

*Lo stile nobile*

## **Zona di coltivazione:**

sulle pendici rivolte a sudovest tra S. Giustina e S. Maddalena su depositi morenici e depositi torrenziali ghiaiosi aridi con buona percentuale di humus. Altezza sul livello del mare 300 m, inclinazione del pendio tra 20 % e 70 %.

## **Metodo di coltivazione:**

a pergola e a spalliera su terrazze trasversali. Praticiamo una coltivazione sostenibile orientandoci, per quanto possibile, verso i principi dell'agricoltura biologica. Età delle viti 16 anni.

## **Vinificazione:**

l'uva Lagrein raccolta a mano viene diraspata e fermenta a 20-26°C per 10 gg a contatto con le vinacce; dopo esser state estratte, la fermentazione si conclude nell'arco di 10 gg. Anche l'ulteriore affinamento e maturazione avviene in botte d'acciaio. Si impiegano tecniche di cantina semplici (sedimentazione, controllo della temperatura, filtrazione) per preservare le peculiarità del terreno e dell'annata. Imbottigliato 10 mesi dopo la vendemmia, con seguente maturazione in bottiglia per 4 mesi.

## **Vino:**

il suo colore rosso granato intenso ci prepara agli aromi di vari frutti di bosco come more, mirtilli e ribes nero. Si presenta corposo al palato e con i suoi tannini vellutati regala un retrogusto intenso e persistente.

## **Resa e valori analitici:**

90 quintali/ha, zuccheri residui 0,3 g/l, alcol 12,5 % Vol., acidità totale 5,1 g/l

Imbottigliato dal produttore; tappo in sughero naturale.

## **Abbinamento:**

adatto per piatti a base di carne scura, specialmente selvaggina o accompagna una serata in piacevole compagnia. Servire a 18 °C.

## **Informazione allergenica:**

contiene solfiti.

Weingut/Vigneto Erbhof Pitsch am Bach / S. Giustina 10 / I-39100 Bolzano / Alto Adige

+39 0471 973004 / +39 331 102 6478

[www.pitsch-am-bach.it](http://www.pitsch-am-bach.it) / [weinverkauf@pitsch-am-bach.it](mailto:weinverkauf@pitsch-am-bach.it)