

Weingut Erbhof Pitsch am Bach

Scheda vino Alto Adige Lagrein Doc 2020

Lo stile nobile

Area 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 %.

Forma di allevamento e 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 20 anni.

Vinificazione e invecchiamento:

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, mirtillo 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 13,0 % Vol., acidità totale 5,30 g/l
Tappo in sughero naturale. Imbottigliato dal produttore.

Abbinamento con cibo:

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

Informazioni sugli allergeni:

Contiene solfiti.

WEINGUT
ERBHOF PITSCH AM BACH
des PAUL SCHWEIGKOFLER
ST. JUSTINASTR. 10, I-39100 BOZEN/SÜDTIROL/ITALIEN
Tel.: +39 0471 973004 Mobil.: +39 331 102 64 78
weinverkauf@pitsch-am-bach.it
www.pitsch-am-bach.it