

Weingut Erbhof Pitsch am Bach

Scheda vino Alto Adige Lagrein Riserva „Thetys“ Doc 2018

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 12 gg a contatto con le vinacce; dopo la loro estrazione, la fermentazione si conclude nell'arco di 10 gg. L'ulteriore affinamento e maturazione inizialmente avviene in botte d'acciaio, e si conclude dopo un'affinamento di sei mesi nella botte di legno. Si impiegano tecniche di cantina semplici (sedimentazione, controllo della temperatura, filtrazione) per preservare le peculiarità del terreno e dell'annata. Imbottigliato tre anni dopo la vendemmia.

Vino:

Il suo colore rosso violaceo intenso è segno di un pronunciato estratto, mentre agli aromi di vari frutti di bosco come more, mirtilli e ribes nero si affiancano sfumature di vaniglia. La sua potente struttura ed il generoso contenuto polifenolico accarezzano il palato donandogli una notevole persistenza.

Resa e valori analitici:

80 quintali/ha, zuccheri residui 0,8 g/l, alcol 14,0 % Vol., acidità totale 5,20 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 20 °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