



ACQUISTATO IL

Lagrein Südtiroler DOC 2021

2021

Il simbolo della viticoltura altoatesina



Svinando

Il Lagrein è un simbolo della viticoltura altoatesina. Uva generosa e capace di dar vita a vini piacevolmente freschi e dalla beva facile e immediata. La versione proposta qui da Pitsch am Bach è super tradizionale. Nasce da una vendemmia a mano dei migliori grappoli selezionati in pianta. La vinificazione è tradizionale, con un occhio di riguardo alle temperature di fermentazione, e si conclude con una fase di maturazione in acciaio. Tutto nell'ottica di produrre un vino pulito e rappresentativo del suo territorio di origine. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato intenso. Al naso rivela note di vari frutti di bosco, come more, mirtillo e ribes nero. In bocca, invece, si dimostra corposo, con tannini vellutati e un finale intenso e persistente. È il vino da scegliere se la serata si preannuncia saporita e se sulla tavola trovano posto piatti a base di carne saporita, compresa la selvaggina. Da solo è in grado di accompagnare una serata in piacevole compagnia.

Ci troviamo in quel remoto angolo d'Italia dove, al semplice italiano, si preferisce parlare il tedesco. E dove i vini hanno lo stesso stile. Qui si trova Weingut Pitsch am Bach. Ci troviamo tra S. Giustina e S. Maddalena a Bolzano, dove le vigne affondano le proprie radici su un suolo interessante, composto di ghiaia fluviale con un alto contenuto di sabbia e medio di humus. L'azienda ha origini antiche, tanto da essere menzionata per la prima volta nel lontano 1350. Situata ad un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare, gode di un invidiabile record di circa 300 giorni di sole all'anno. Un ottimo presupposto per produrre vini eccellenti. Oggi l'azienda vinicola Pitsch è gestita come "fattoria ereditaria" dalla famiglia Schweigkofler, ottava generazione a impegnarsi in viticoltura. Si coltivano solo vitigni autoctoni, dal Lagrein, al Vernatsch, dal Gewürztraminer al Südtiroler Goldmuskateller. Il vigneto è gestito in modo naturale e le uve vengono lavorate secondo le tradizionali tecniche di vinificazione.

La Vigna

Terreno Depositi morenici e depositi torrenziali ghiaiosi aridi con buona percentuale di humus.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Spalliera con potatura a guyot

Densità imp. 7200

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Lagrein 100 %

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione L' uva Lagrein raccolta a mano viene diraspata e fermenta per ca. 10 gg ad una temperatura di 20-26 °C a contatto con le vinacce. Dopo il primo travaso la fermentazione si conclude dopo altri 10 gg. Il seguente affinamento avviene in recipiente di acciaio. L'imbottigliamento viene effettuato 10 mesi dopo la vendemmia con seguente maturazione in bottiglia per 4 mesi.

Sensazioni Notiamo intensi aromi di frutti di bosco come more, mirtillo e ribes nero. Al palato è corposo con un retrogusto intenso e persistente dato dai tannini vellutati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821