



ACQUISTATO IL

"Scharfegg" Lagrein Südtirol-Alto adige 2022

2022

Elegante e persistente



Svinando

Scharfegg è un Lagrein in purezza, proposto da Pitzner Winery. Un vino decisamente territoriale, con un carattere piacevolmente fruttato. E' il vino giusto, se sulla tavola si prevede di portare piatti a base di carne rossa saporita. E' perfetto, per esempio, con la selvaggina ma anche con i formaggi di malga di media stagionatura. Nel calice si presenta di un bel colore rosso granato intenso, con riflessi violacei. Al naso, intense sono le sfumature di frutti di bosco, ben integrate a quelle di viola. Il tutto ben sostenuto da un profumo sottile, e ben integrato, di cuoio e eucalipto rinfrescante. In bocca è decisamente vellutato, con un tannino morbido che accarezza il palato. Lievi note di tostatura e di spezie dolci accompagnano il sorso. Un grande vino rosso di carattere, elegante e persistente.

Per una volta al polveroso blasone si contrappone un frizzante buon umore. I due eclettici fratelli, Markus & Thomas Puff, conducono nei pressi di Bolzano la loro piccola cantina boutique. Per saperne di più su di loro, e sui loro prodotti, basta pensare che... "nei terreni sottostanti Castel Cornedo, poco distante da Bolzano, un tempo si fabbricavano armi per i signorotti locali. Oggi si producono vini dal forte carattere, autentiche bombe di piacere". Questo dicono di sé sul loro sito ed è davvero difficile smentirli. Pitzner Winery può contare su cinque diversi vigneti, posizionati in cinque zone diverse. E la sfida per il dinamico duo di vignaioli altoatesini è ottenere solo il meglio da ogni singola vigna. Ed è così che ogni anno gli appassionati possono godersi complessivamente 35mila bottiglie. Poche? Certamente sì. Ma in compenso sono tutte molto, ma molto buone. "nella cantina di Cardano il poco ma buono è una legge che non si discute. Si apprezza".

La Vigna

Terreno	profondo, sabbioso e ben ventilato alluvionale
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Lagrein

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione 12 ore di macerazione e in seguito una fermentazione controllata sulle vinacce dai 10 ai 12 giorni in botti acciaio inox. Fermentazione malolattica con affinamento in botti Barrique di rovere francese (20% primo passaggio, 80% secondo e terzo passaggio) fino a marzo

Sensazioni intense sfumature di frutti di bosco in una bellissima combinazione con delicate note di viola, sostenuto da un profumo sottile di cuoio fino ad una percezione di un eucalipto rinfrescante. un vellutato e morbido tannino accarezza il palato. Si presenta un lieve sapore di tostatura con decise note di pepe che accompagnano il bere. La fresca acidità supporta il sapore fruttato che si nota al palato. Un grande vino rosso di carattere, condotto di eleganza e sostenuto da una forte persistenza.

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821