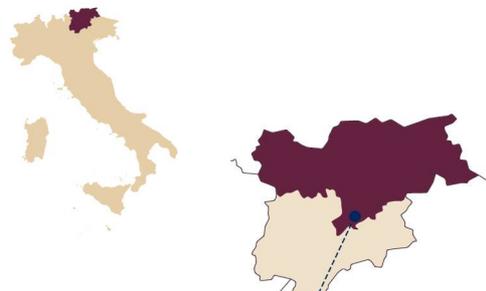




PFITSCHER

LAGREIN RISERVA GRIESFELD

MONTAGNA (BZ) / TRENTINO ALTO ADIGE



TRENTINO ALTO ADIGE
MONTAGNA

46° 19' 58.91" N
11° 17' 56.10" E

La passione per il vino si tramanda da più di 150 anni dalle parti di Pfitscher: siamo a Montagna, nel cuore della Bassa Atesina, una zona incredibilmente vocata che viene valorizzata al massimo da una famiglia tra le più intraprendenti della regione. Secondo i Pfitscher, per fare grandi bottiglie bastano pochi ma indispensabili ingredienti. La famiglia è uno di questi: sono 3 le generazioni che lavorano insieme e ognuna di esse porta qualcosa di personale. La terra è l'altro fondamento: l'attenzione alle esigenze di ogni singolo vigneto è massima, e permette di creare vini unici. Le massime che guidano il lavoro della cantina sono: autenticità e passione, innovazione e naturalezza. L'obiettivo di Pfitscher è quello di conservare le tradizioni antiche delle generazioni passate, curarle e migliorarle costantemente.



ANNO DI FONDAZIONE
1861



ESTENSIONE TERRITORIO
10 Ha



ENOLOGO
KLAUS PFITSCHER
HANNES PFITSCHER



BOTTIGLIE IN UN ANNO
100,000



VITIGNI
MÜLLER THURGAU – PINOT BIANCO – SAUVIGNON – MERLOT
– CHARDONNAY – GEWÜRZTRAMINER – EDELVERNATSCH –
PINOT NERO - LAGREIN



TIPOLOGIA

Vino rosso - Südtirol Alto Adige DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Zona «Griesfeldnel» comune di Egna. Altitudine 300 m.



VITIGNO

Lagrein 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a temperatura controllata e costante follatura delle vinacce per 14 giorni in apposite botti. Affinamento di quindici mesi in piccole botti di rovere.



COLORE

Rosso purpureo.



PROFUMO

Pregiate note aromatiche di violetta.



SAPORE

Ricco di raffinati tannini, al palato risulta equilibrato e pieno, inizialmente vellutato.



ABBINAMENTI

Ideale con ricette ricche, carni rosse, selvaggina da pelo e da piuma e formaggi duri.
Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

