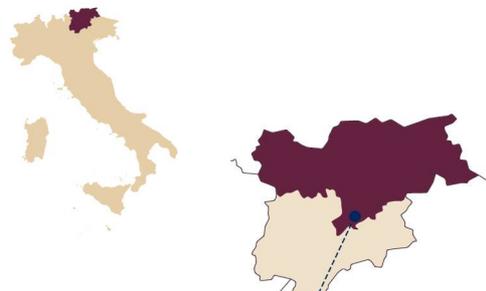




PFITSCHER

LAGREIN RISERVA GRIESFELD

MONTAGNA (BZ) / TRENTINO ALTO ADIGE



TRENTINO ALTO ADIGE
MONTAGNA

46° 19' 58.91" N
11° 17' 56.10" E

Tenuta Pfitscher si trova nel paese di Montagna al cuore dei vigneti, poiché l'architettura è in grado di rendere il vino un'esperienza indimenticabile. La nuova cantina, infatti, è una tenuta contemporanea, la cui modernità s'armonizza con discrezione con il paesaggio. Le nostre massime sono: autenticità e passione, innovazione e naturalezza. Il nostro obiettivo è 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

