

Pfitscher

VIGNA DAS LANGEFELD RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige Südtirol Riserva

Zona produttiva Vigna Das Langefeld a Gleno. Altitudine 550m.

Vitigno 100% Pinot Nero

Vinificazione Un vino che è il frutto del meticoloso lavoro di selezione in fase di raccolta delle uve, dove alcuni acini sani e pienamente maturi, vengono selezionati a mano da vendemmie di basse quantità. La maggior parte dell'uva non viene diraspata e segue poi una macerazione a freddo di due giorni dalla quale la fermentazione alcolica avviene spontaneamente e dura circa 14 giorni.

Invecchiamento 12 mesi in barrique e dopo una sosta di 6 mesi in una botte grande da 10 hl segue un ulteriore affinamento di 30 mesi in bottiglia. L'imbottigliamento avviene senza filtrazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Fragranze di frutti di bosco e sottobosco con lievi accenni a note affumicate.

Sapore Al sorso è di fatto ricco e stratificato di sapori, con tannini vellutati che ne definiscono il gusto che permane al palato con avvolgente lunghezza.

Abbinamenti Carni rosse, selvaggina e formaggio stagionato.

Temperatura di servizio 14-16°C



MONTAGNA / ALTO ADIGE



PFITSCHER



ANNO DI FONDAZIONE | 1861



ENOLOGO | HANNES PFITSCHER



VITIGNI | PINOT NERO, SAUVIGNON
BLANC, LAGREIN,
GEWÜRZTRAMINER, CHARDONNAY,
PINOT BIANCO, MÜLLER THURGAU,
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

