

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 diraspatata 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



ANNO DI FONDAZIONE | 1861



ENOLOGO | HANNES PFITSCHER



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

