



PFITSCHER



PINOT NERO RISERVA

“Vigna Das Langefeld” 2019

VITIGNO: Pinot Nero

DENOMINAZIONE: Alto Adige DOC

DESCRIZIONE: Da decenni, la famiglia Pfitscher mantiene con il Pinot Nero un legame forte e profondo. La particella “Das Langefeld” è situata nell’MGA di Gleno, a Montagna, luogo che offre le condizioni ideali per ottenere grandi vini da questa nobile varietà. Il vigneto, esposto a ovest, è stato piantato nel 1984 ed è caratterizzato da terreni profondi con argilla in superficie e substrato calcareo. Questo permette la produzione di un Pinot Nero dalla particolare identità: dapprima fragranze di frutti di bosco e di sottobosco con lievi accenni a note affumicate deliziano e coinvolgono l’olfatto, preparando la mente ad un assaggio intrigante. 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.

VINIFICAZIONE: Un vino che è il frutto del meticoloso lavoro di selezione in fase di raccolta delle uve, dove 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. Dopo circa quattordici giorni di fermentazione, il vino è posto a maturare per 12 mesi in barrique e dopo una sosta di 6 mesi in una botte grande da 10hl segue un ulteriore affinamento di 30 mesi in bottiglia. L’imbottigliamento avviene senza filtrazione.

PROVENIENZA: Vigna “Das Langefeld” a Gleno (Montagna)

ALTITUDINE: 550 m

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 20 - 30 anni

BOTTIGLIA: 0,75 l + 1,50 l + 3,00 l

ABBINAMENTI: Carni rosse, selvaggina e formaggio stagionato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16 °C