



LAGREIN DOC

Pitzner – Scharfegg

Un passaggio in tonneau di rovere per pochi mesi fa di questo “Scharfegg”, Lagrein del Südtirol-Alto Adige targato Pitzner, un vino fresco e scorrevole, che mantiene un bel frutto, integro e intenso. Un sorso che esprime la migliore essenza delle terre altoatesine, e che regala una bella versatilità a tavola: abbinatelo alle preparazioni a base di carne, per scoprire come riesce a esaltare facilmente e in maniera semplice le migliori seconde portate del menu di terra. È un Lagrein da bere senza riserve, da apprezzare nelle sue naturali e tipiche sfumature, e da tenere sempre di scorta in cantina.



NAZIONE & REGIONE

Italia – Alto Adige

VITIGNO

100% Lagrein

AFFINAMENTO

affinamento un anno in barrique

ANNATA

2019

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50 %vol

CONTENUTO

750 mL

CARATTERISTICHE DEL VINO

Degustazione

Colore granato intenso con riflessi violacei. Al naso sfumature di frutti di bosco con delicate note di viola e un sottile profumo di cuoio e lievi sentori di eucalipto rinfrescante. Vellutato e morbido tannino che accarezza il palato.

Un grande vino rosso di carattere, elegante e sostenuto da una bella persistenza.

CIBO-VINO

Abbinamento

Questo vino si sposa bene con carni rosse, vari piatti di selvaggina e formaggi di montagna.

Vino da consumarsi preferibilmente ad una temperatura tra i 13 e i 15 gradi.

Produttore

La cantina Pitzner è un'azienda altoatesina a conduzione familiare, in provincia di Bolzano. Gestita da Markus e da Thomas Puff, è animata da un antico spirito laborioso, che mette in primo piano artigianalità e passione, da sempre caratteristiche e peculiarità trainanti che si ritrovano nella maggior parte delle realtà vitivinicole dell'Alto Adige e del Südtirol. È con scrupolosa dedizione e con cure maniacali che sono coltivati i vigneti, da cui vengono raccolte uve pregiate e schiette. Viti che crescono su terreni calcarei, sabbiosi e profondi, arrivano a produrre grappoli che in cantina vengono interpretati in maniera rigorosa e puntuale, sottolineandone ogni minima sfumatura del carattere varietale ed esaltandone i tratti più tipici e importanti, così da ricavarne vini pregiati tanto quanto i frutti da cui nascono.