

Pfitscher

BRUT NATURE RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige Südtirol Riserva

Zona produttiva Zona Gleno, comune di Montagna. Altitudine 600 m.

Vitigno 100% Pinot Nero

Vinificazione Pressatura soffice dell'uva intera con severa separazione del mosto fiore. Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in barrique. Tirage a giugno con presa di spuma e affinamento in bottiglia sur lies per 60 mesi. Degorgement e sei mesi di affinamento prima della messa in vendita.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Splendenti bagliori ramati.

Profumo Dolci note fruttate e agrumate si fondono armonicamente a sensazioni speziate e minerali.

Sapore Il quadro gustativo è di ineccepibile finezza, sostenuto da una freschezza che dona al sorso un'incantevole persistenza.

Abbinamenti Piatti di pesce e di carne.

Temperatura di servizio 8-10°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



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.


MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI