

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

