

Pfitscher

FUXLEITEN

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige Südtirol

Zona produttiva Comune di Montagna. Altitudine 500-700 m.

Vitigno 100% Pinot Nero

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata e costante follatura del cappello di vinaccia per 10 – 14 giorni, in botti d'acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento in botti di rovere.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillanti sfumature di colore rubino.

Profumo Al naso presenta un aroma intenso di bacche rosse e nere.

Sapore Al palato ha un gusto pieno, equilibrato e persistente.

Abbinamenti Ideale con carni bianche e rosse, selvaggina e formaggi.

Temperatura di servizio 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

