

Pfitscher

SAXUM

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige Südtirol

Zona produttiva Comuni di Fiè allo Sciliar e Montagna. Altitudine 500-900 m.

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione In botti d'acciaio a una temperatura controllata di 18° C.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Al naso presenta un intenso aroma di uva spina, ribes, sambuco, lillà e pesca.

Sapore Al palato è secco, con delicate note acidule.

Abbinamenti Ideale con gli asparagi e con leggere ricette a base di pesce.

Temperatura di servizio 10-12°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

