



# PFITSCHER

Schede tecniche



**PFITSCHER**

Pfitscher

# DOLA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Alto Adige Valle Isarco

**Zona produttiva** Comune di Fiè allo Sciliar. Altitudine 900 m.

**Vitigno** 100% Müller Thurgau

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore verde giallo chiaro.

**Profumo** Caratterizzato da una lieve acidità e da un bouquet fruttato. Al naso affascina con delicate note di noce moscata e frutta con nocciolo.

**Sapore** Leggero, fruttato e intenso.

**Abbinamenti** Ideale con antipasti, pesce e crostacei.

**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



Pfitscher

# LONGAREI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Alto Adige Südtirol

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

**Vitigno** 100% Pinot Bianco

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore verde giallo tenue.

**Profumo** Fresco e dall'intenso aroma fruttato, che emana raffinate note di mele gialle.

**Sapore** Delicatamente strutturato ed equilibrato al palato con un corpo robusto e raffinato.

**Abbinamenti** Ideale con antipasti leggeri e pesce. Eccellente vino da aperitivo.

**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



Pfitscher

# ARVUM

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Alto Adige Südtirol

**Zona produttiva** Comuni di Egna e Ora. Altitudine 300 m.

**Vitigno** 100% Chardonnay

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo intenso.

**Profumo** Al naso presenta un delicato aroma di frutti esotici, mela matura o pere.

**Sapore** Piacevolmente pieno

**Abbinamenti** Ideale con antipasti leggeri, carni bianche, pesce e crostacei. Eccellente vino da aperitivo.

**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



Pfitscher

# STOASS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Alto Adige Südtirol

**Zona produttiva** Comuni di Eгна e Caldaro. Altitudine 300-400 m.

**Vitigno** 100% Gewürztraminer

**Vinificazione** Dodici giorni in botti d'acciaio a una temperatura controllata di 18° C.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino dorato.

**Profumo** Al naso presenta un intenso aroma fruttato di rosa con note di frutti esotici.

**Sapore** Delicato ed equilibrato.

**Abbinamenti** Ideale con formaggi aromatici, ricette asiatiche e salatini.

**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



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



Pfitscher

# RIVUS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Alto Adige Südtirol

**Zona produttiva** Comuni di Egna ed Ora. Altitudine 300 m.

**Vitigno** 100% Lagrein

**Vinificazione** Costante rimescolamento del cappello di vinaccia a temperatura controllata, in botti d'acciaio inox.

**Invecchiamento** Affinamento di 6 mesi in piccole botti di rovere e di qualche mese in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Intense tonalità dal rubino al purpureo.

**Profumo** Al naso presenta leggere note di violetta, frutti di bosco, ciliegie fresche e prugne.

**Sapore** Ricco di tannini, equilibrato e corposo.

**Abbinamenti** Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi duri.

**Temperatura di servizio** 16-18°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



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



PFITSCHER



ANNO DI FONDAZIONE | 1861



ENOLOGO | HANNES PFITSCHER



VITIGNI | PINOT NERO, SAUVIGNON  
BLANC, LAGREIN,  
GEWÜRZTRAMINER, CHARDONNAY,  
PINOT BIANCO, MÜLLER THURGAU,  
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON





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 ORGANOLETICHE

**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



Pfitscher

# MATHIAS RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Alto Adige Südtirol Riserva

**Zona produttiva** Vigna Kathreinerfelder, Comune di Fiè allo Sciliar. Altitudine 900 m.

**Vitigno** 100% Sauvignon Blanc

**Vinificazione** Dopo una macerazione di circa sei ore prima della pressatura, la fermentazione avviene per il 50% in piccole botti di rovere e per il 50% in botti d'acciaio a una temperatura controllata di 18° C.

**Invecchiamento** 18 mesi in botti di rovere e acciaio, dopodiché per alcuni mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino.

**Profumo** Grande potenziale di profumi con sentori minerali di pietra focaia e un frutto assolutamente chiaro.

**Sapore** Al palato si presenta con grande profondità, precisione e un retrogusto deciso e persistente.

**Abbinamenti** Ideale con pesce, frutti di mare, risotti e carne suina.

**Temperatura di servizio** 8-12°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



Pfitscher

# GRIESFELD RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Alto Adige Südtirol Riserva

**Zona produttiva** Zona Griesfeldnel, Comune di Egna. Altitudine 300 m.

**Vitigno** 100% Lagrein

**Vinificazione** Fermentazione a temperatura controllata e costante follatura delle vinacce per 14 giorni in apposite botti.

**Invecchiamento** 15 mesi in piccole botti di rovere.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso purpureo.

**Profumo** Pregiate note aromatiche di violetta.

**Sapore** Ricco di raffinati tannini, al palato risulta equilibrato e pieno, inizialmente vellutato.

**Abbinamenti** Ideale con ricette ricche, carni rosse, selvaggina da pelo e da piuma e formaggi duri.

**Temperatura di servizio** 16-18°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



Pfitscher

# CORTAZO RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Alto Adige Südtirol Riserva

**Zona produttiva** Zona Brenntal, Comune di Cortaccia. Altitudine 300 m.

**Vitigno** Merlot, Cabernet Sauvignon

**Vinificazione** Fermentazione a temperatura controllata e costante follatura delle vinacce per 14 giorni in apposite botti. Affinamento di dodici mesi in piccole botti di rovere.

**Invecchiamento** 15 mesi in piccole botti di rovere.

## NOTE ORGANOLETTICHE

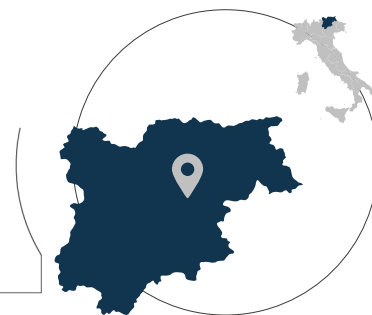
**Colore** Rosso rubino.

**Profumo** Leggere note di violetta e frutti di bosco.

**Sapore** Al palato presenta un gusto pieno, finale vellutato.

**Abbinamenti** Ideale con carni rosse, selvaggina da pelo e da piuma e formaggi a pasta dura.

**Temperatura di servizio** 16-18°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



Pfitscher

# MATAN RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Alto Adige Südtirol Riserva

**Zona produttiva** Zona Gleno, Comune di Montagne. Altitudine 550 m.

**Vitigno** 100% Pinot Nero

**Vinificazione** Fermentazione a temperatura controllata e continua follatura delle vinacce per circa 14 - 16 giorni in apposite botti.

**Invecchiamento** 15 mesi in n legno di rovere e alcuni mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso scuro.

**Profumo** Pregiate note di frutti di bosco.

**Sapore** Al palato risulta particolarmente strutturato.

**Abbinamenti** Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi piccanti.

**Temperatura di servizio** 16°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



Pfitscher

# VIGNA DAS LANGEFELD RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Alto Adige Südtirol Riserva

**Zona produttiva** Vigna Das Langefeld a Gleno. Altitudine 550m.

**Vitigno** 100% Pinot Nero

**Vinificazione** Un vino che è il frutto del meticoloso lavoro di selezione in fase di raccolta delle uve, dove alcuni acini sani e pienamente maturi, vengono selezionati a mano da vendemmie di basse quantità. La maggior parte dell'uva non viene diraspata e segue poi una macerazione a freddo di due giorni dalla quale la fermentazione alcolica avviene spontaneamente e dura circa 14 giorni.

**Invecchiamento** 12 mesi in barrique e dopo una sosta di 6 mesi in una botte grande da 10 hl segue un ulteriore affinamento di 30 mesi in bottiglia. L'imbottigliamento avviene senza filtrazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino.

**Profumo** Fragranze di frutti di bosco e sottobosco con lievi accenni a note affumicate.

**Sapore** Al sorso è di fatto ricco e stratificato di sapori, con tannini vellutati che ne definiscono il gusto che permane al palato con avvolgente lunghezza.

**Abbinamenti** Carni rosse, selvaggina e formaggio stagionato.

**Temperatura di servizio** 14-16°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

