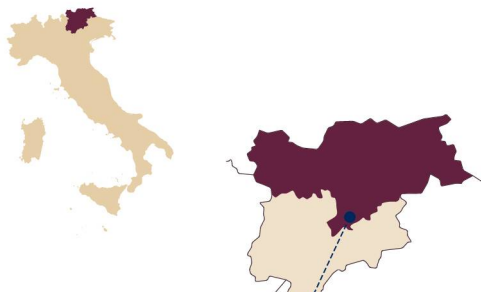




PFITSCHER

SAUVIGNON BLANC SAXUM

MONTAGNA (BZ) / TRENTINO ALTO ADIGE



TRENTINO ALTO ADIGE
MONTAGNA

46° 19' 58.91" N
11° 17' 56.10" E

La passione per il vino si tramanda da più di 150 anni dalle parti di Pfitscher: siamo a Montagna, nel cuore della Bassa Atesina, una zona incredibilmente vocata che viene valorizzata al massimo da una famiglia tra le più intraprendenti della regione. Secondo i Pfitscher, per fare grandi bottiglie bastano pochi ma indispensabili ingredienti. La famiglia è uno di questi: sono 3 le generazioni che lavorano insieme e ognuna di esse porta qualcosa di personale. La terra è l'altro fondamento: l'attenzione alle esigenze di ogni singolo vigneto è massima, e permette di creare vini unici. Le massime che guidano il lavoro della cantina sono: autenticità e passione, innovazione e naturalezza. L'obiettivo di Pfitscher è quello di conservare le tradizioni antiche delle generazioni passate, curarle e migliorarle costantemente.



ANNO DI FONDAZIONE
1861



ESTENSIONE TERRITORIO
10 Ha



ENOLOGO
KLAUS PFITSCHER
HANNES PFITSCHER



BOTTIGLIE IN UN ANNO
100,000



VITIGNI
MÜLLER THURGAU – PINOT BIANCO – SAUVIGNON – MERLOT
– CHARDONNAY – GEWÜRZTRAMINER – EDELVERNATSCH –
PINOT NERO - LAGREIN



TIPOLOGIA

Vino bianco - Südtirol Alto Adige DOC



ZONA DI PRODUZIONE

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



VITIGNO

Sauvignon Blanc 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In botti d'acciaio a una temperatura controllata di 18° C. Affinamento di gusto e aroma su lieviti.



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

