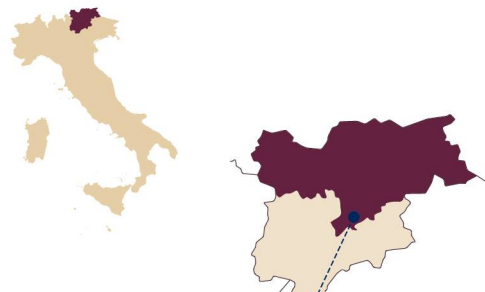




PFITSCHER

PINOT NERO RISERVA MATAN

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 rosso - Südtirol Alto Adige DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Zona «Gleno» comune di Montagne. Altitudine 550 m.



VITIGNO

Pinot Nero 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a temperatura controllata e continua follatura delle vinacce per circa 14 - 16 giorni in apposite botti. Affinamento di gusto e aroma per dodici - quindici mesi in legno di rovere e per alcuni mesi in bottiglia.



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

