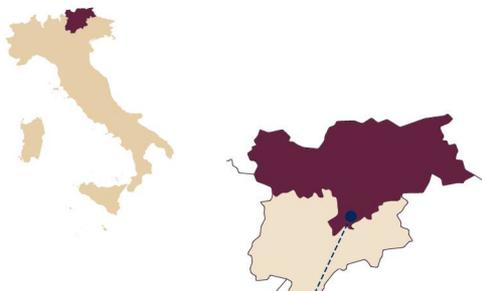




PFITSCHER

SAUVIGNON BLANC RISERVA MATHIAS

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

Vigna «Kathreinerfelder» comune di Fiè allo Sciliar. Altitudine 900 m.



VITIGNO

Sauvignon Blanc 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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. Affinamento di gusto e aroma su lieviti per diciotto mesi in botti di rovere e acciaio, dopodiché per alcuni mesi in bottiglia.



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

