



PFITSCHER

PINOT NERO RISERVA VIGNA DAS LANGEFELD

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 - Alto Adige DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Vigna «Das Langefeld» a Gleno. Altitudine 550 m.



VITIGNO

Pinot Nero 100%



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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. Dopo circa 14 giorni di fermentazione, il vino è posto a maturare per 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.



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

