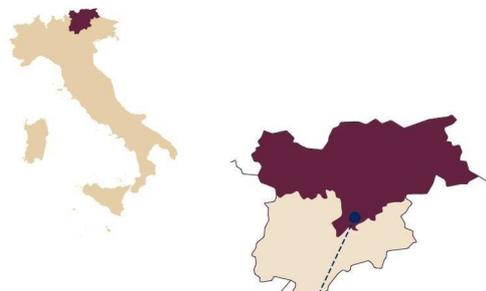




PFITSCHER

BRUT NATURE RISERVA

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 – GEW ÜRZTRAMINER – EDELVERNATSCH –
PINOT NERO - LAGREIN



TIPOLOGIA

Vino spumante - Spumante Alto Adige DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Zona «Gleno» comune di Montagna. Altitudine 600 m.



VITIGNO

Pinot Nero 100%



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 42 mesi. Degorgement e sei mesi di affinamento prima della messa in vendita.



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

