

Pfitscher

MATHIAS RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige Südtirol Riserva

Zona produttiva Vigna Kathreinerfelder, Comune di Fiè allo Sciliar. Altitudine 900 m.

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione 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.

Invecchiamento 18 mesi in botti di rovere e acciaio, dopodiché per alcuni mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

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



MONTAGNA / ALTO ADIGE



PFITSCHER



ANNO DI FONDAZIONE | 1861



ENOLOGO | HANNES PFITSCHER



VITIGNI | PINOT NERO, SAUVIGNON
BLANC, LAGREIN,
GEWÜRZTRAMINER, CHARDONNAY,
PINOT BIANCO, MÜLLER THURGAU,
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

