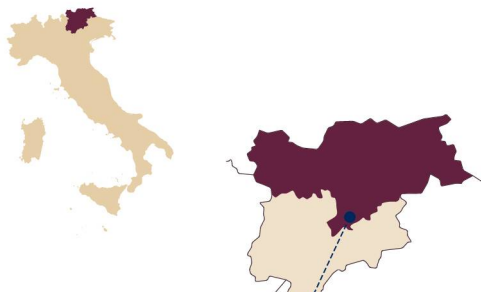




# PFITSCHER

## SAUVIGNON BLANC RISERVA MATHIAS

MONTAGNA (BZ) / TRENTINO ALTO ADIGE



**TRENTINO ALTO ADIGE**  
MONTAGNA

46° 19' 58.91" N  
11° 17' 56.10" E

Tenuta Pfitscher si trova nel paese di Montagna al cuore dei vigneti, poiché l'architettura è in grado di rendere il vino un'esperienza indimenticabile. La nuova cantina, infatti, è una tenuta contemporanea, la cui modernità s'armonizza con discrezione con il paesaggio. Le nostre massime sono: autenticità e passione, innovazione e naturalezza. Il nostro obiettivo è 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

