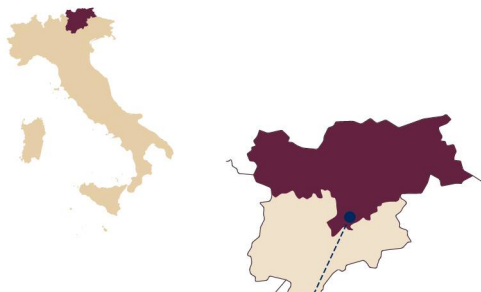




# PFITSCHER

## LAGREIN RIVUS

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 - Südtirol Alto Adige DOC



### ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Egna ed Ora. Altitudine 300 m.



### VITIGNO

Lagrein 100%.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Costante rimescolamento del cappello di vinaccia a temperatura controllata, in botti d'acciaio inox. Successivo affinamento di sei mesi in piccole botti di rovere e di qualche mese in bottiglia.



### COLORE

Intense tonalità dal rubino al porpureo



### PROFUMO

Al naso presenta leggere note di violetta, frutti di bosco, ciliegie fresche e prugne.



### SAPORE

Ricco di tannini, equilibrato e corposo.



### ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi duri. Temperatura di servizio: 16 – 18 °C

