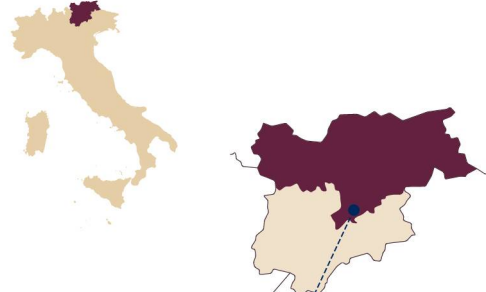




PFITSCHER

GEWÜRZTRAMINER STOASS

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 Pfischer: 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 Pfischer, 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 Pfischer 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 bianco - Südtirol Alto Adige DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Egna e Caldaro. Altitudine 300-400 m.



VITIGNO

Gewürztraminer 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dodici giorni in botti d'acciaio a una temperatura controllata di 18° C. Affinamento di gusto e aroma su lieviti.



COLORE

Giallo paglierino all'oro



PROFUMO

Al naso presenta un intenso aroma fruttato di rosa con note di frutti esotici



SAPORE

Delicato ed equilibrato



ABBINAMENTI

Ideale con formaggi aromatici, ricette asiatiche e salatini. Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

