



PFITSCHER



BRUT RISERVA "Metodo classico" 2017

VITIGNO: Pinot Nero

DENOMINAZIONE: Spumante Alto Adige DOC

DESCRIZIONE: Affascina per gli splendenti bagliori ramati e regala un'immediata sensazione di puro e intenso piacere in cui dolci note fruttate e agrumate si fondono armonicamente a sensazioni speziate e minerali. Il quadro gustativo è di ineccepibile finezza, sostenuto da una freschezza che dona al sorso un'incantevole persistenza.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice dell' uva intera con severa separazione del mosto fiore. Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in barrique. Tirage ad 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.

PROVENIENZA: Zona "Gleno" a Montagna.

ALTITUDINE: 600 m

INVECCHIAMENTO: 3 - 4 anni

BOTTIGLIA: 0,75 l

ABBINAMENTI: Piatti di pesce e di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C