

Weingut Erbhof Pitsch am Bach

Scheda vino Alto Adige Moscato Giallo "Pitsch'n Pfiff" DOC 2020

La specialità raffinata

Area di coltivazione:

Sulle pendici rivolte a sudovest tra S. Giustina e S. Maddalena su sedimenti aridi di ghiaia torrenziale ad alto contenuto di sabbia e contenuto medio di humus.

Altezza sul livello del mare circa 400 m, inclinazione del pendio tra 50 % e 60 %.

Forma di allevamento e coltivazione:

A spalliera su terrazze trasversali; pratichiamo una coltivazione sostenibile orientandoci, per quanto possibile, verso i principi dell'agricoltura biologica. Età delle viti 13 anni.

Vinificazione e invecchiamento:

L'uva (variante particolare del moscato giallo presente solo in Alto Adige) raccolta a mano viene pressata senza raspi dopo una macerazione a freddo di 24 ore. La fermentazione del mosto è lenta (c. 25 gg) e a bassa temperatura (c. 16°C). L'ulteriore affinamento e la maturazione avvengono in recipiente d'acciaio con applicazione di tecniche di cantina semplici (sedimentazione, raffreddamento, filtrazione) per preservare le caratteristiche peculiari del terreno e dell'annata. Imbottigliato 10 mesi dopo la vendemmia.

Vino:

Il colore giallo vivo rammenta l'uva matura prima della vendemmia. Il vino è caratterizzato da una nota marcata di noce moscato e frutti esotici (kiwi, mango, fiori di limone), mentre al palato abbiamo una piacevole persistenza dell'acidità fine e del corpo armonioso.

Resa e valori analitici:

60 quintali /ha, zuccheri residui 4,8 g/l, alcol 13,5 % Vol., acidità totale 5,8 g/l
Tappo in sughero naturale. Imbottigliato dal produttore.

Abbinamento con cibo:

Ideale come aperitivo e primi speziati (p.e. con la salvia). Servire a 10 – 12 °C

Informazioni sugli allergeni:

Contiene solfiti.

WEINGUT
ERBHOF PITSCH AM BACH
des PAUL SCHWEIGKOFLENER

ST. JUSTINASTR. 10 I – 39100 BOZEN/SÜDTIROL/ITALIEN
TEL.: +39 / 0471 973004 Mobil.: +39 / 331 102 64 78
weinverkauf@pitsch-am-bach.it
www.pitsch-am-bach.it