

# Alto Adige Moscato Giallo “Pitsch’n Pfiff” DOC 2019

*La specialità raffinata*

## **Zona 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 %.

**Metodo di 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:**

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. 30 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 1,0 g/l, alcol 13,5 % Vol., acidità totale 5,26 g/l

Imbottigliato dal produttore; tappo in sughero naturale.

## **Abbinamento:**

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

## **Indicazione allergenica:**

contiene solfiti

Weingut/Vigneto Erbhof Pitsch am Bach / S. Giustina 10 / I-39100 Bolzano / Alto Adige

+39 0471 973004 / +39 331 102 6478

[www.pitsch-am-bach.it](http://www.pitsch-am-bach.it) / Email: [weinverkauf@pitsch-am-bach.it](mailto:weinverkauf@pitsch-am-bach.it)