



ACQUISTATO IL .....

"Pitsch'n Pfiff" Südtiroler Goldmuskateller DOC 2020

2020

## Un Moscato piacevolmente equilibrato



Svinando®

Pitsch'n Pfiff è il Moscato Giallo, o meglio il Südtiroler Goldmuskatellern, proposto qui in versione secca da Weingut Pitsch am Bach. Si tratta di una delle tante varianti del classico Moscato, il vitigno aromatico per eccellenza. Questa è presente solo in Alto Adige. Viene raccolta rigorosamente a mano e pressata senza raspi, dopo una macerazione a freddo di 24 ore. Per il resto la vinificazione è super tradizionale ma accurata, con un controllo assoluto delle temperature e l'uso di solo acciaio per la maturazione del vino. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo vivo che ricorda l'uva matura subito prima della vendemmia. Al naso spiccano le note di noce moscata e di frutti esotici, dai kiwi, al mango, fino ai fiori di limone. In bocca, invece, è secco ma elegante. Ben bilanciato da una punta di acidità e dotato di un bel finale lungo e soddisfacente.

Ci troviamo in quel remoto angolo d'Italia dove, al semplice italiano, si preferisce parlare il tedesco. E dove i vini hanno lo stesso stile. Qui si trova Weingut Pitsch am Bach. Ci troviamo tra S. Giustina e S. Maddalena a Bolzano, dove le vigne affondano le proprie radici su un suolo interessante, composto di ghiaia fluviale con un alto contenuto di sabbia e medio di humus. L'azienda ha origini antiche, tanto da essere menzionata per la prima volta nel lontano 1350. Situata ad un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare, gode di un invidiabile record di circa 300 giorni di sole all'anno. Un ottimo presupposto per produrre vini eccellenti. Oggi l'azienda vinicola Pitsch è gestita come "fattoria ereditaria" dalla famiglia Schweigkofler, ottava generazione a impegnarsi in viticoltura. Si coltivano solo vitigni autoctoni, dal Lagrein, al Vernatsch, dal Gewürztraminer al Südtiroler Goldmuskateller. Il vigneto è gestito in modo naturale e le uve vengono lavorate secondo le tradizionali tecniche di vinificazione.

### La Vigna

**Terreno** Sedimenti aridi di ghiaia torrenziale ad alto contenuto di sabbia e medio contenuto di humus.

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** Spalliera con potatura a guyot

**Densità imp.** 7600

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Alto Adige

**Uve** 100 % Goldmuskateller (clone esclusivo altoatesino chiamato Pfefferer: "uva del pepe")

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Le uve raccolte a mano vengono diraspate e pressate dopo una macerazione a freddo di 20 ore. La fermentazione a 16 °C dura 30 gg mentre l'affinamento avviene in recipienti di acciaio. Imbottigliamento 10 mesi dopo la vendemmia.

**Sensazioni** Caratterizzato da una nota marcata di noce moscato e frutti esotici (kiwi, mango, fiore di limone), al palato notiamo una piacevole acidità ed un persistente corpo armonioso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821