



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Pfefferer 2019

Questo vino porta il nome dell'omonima uva, una varietà particolare del moscato giallo che nel linguaggio altoatesino da sempre è chiamata Pfefferer. Probabilmente per il suo aroma speziato, visto che in tedesco *Pfeffer* significa pepe.

Il vino è caratterizzato da delicati aromi fruttati e di noce moscata, accompagnato da una piacevole freschezza. Ottimo vino da aperitivo.

Descrizione: Il vitigno del Moscato giallo viene considerato uno dei più antichi in assoluto; il colore degli acini a completa maturazione sono gialli, e il bouquet che si ritrova sia nell'uva che nel vino è molto brillante e speziato. L'appassionato è colpito immediatamente dal carattere giovanile e brillante e dall'eleganza di questo vino.
Potenzialità di invecchiamento: 2 anni.

Abbinamento: Indicato per antipasti speziati e svariati piatti di pesce.
Temperatura di servizio: 10° C.

Vitigno: Moscato giallo

Vigneti: Vigneti posti su terreni ghiaiosi e sabbiosi.

Resa: 75 hl/ettaro

Vinificazione: Fermentazione controllata a 18° C e affinamento per alcuni mesi sui lieviti.

Valori analitici:	Alcol	12%	Vol
	Acidità	6,3	g/l
	Estratto secco	19,85	g/l
	Zuccheri residui	6,5	g/l