

# Pfefferer

Alto Adige DOC 2015

Colterenzio

---

Il Pfefferer Alto Adige Doc Colterenzio è una vera chicca. Il vitigno del Moscato giallo viene considerato uno dei più antichi in assoluto; ne esistono innumerevoli varietà mutate nel tempo. Il grappolo è lungo, 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.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Alto Adige
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2015
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Localizzazione</b>	Cornaiano
<b>Vitigno</b>	Moscato Giallo 100%
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	Una traccia aromatica impreziosita da note erbacee apre ad un assaggio lungo ed avvolgente, piacevolmente fresco. Ottima la chiusura, su note agrumate
<b>Profumo</b>	Al naso esprime belle note di pesca, di mela e di pera
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di carni speziate, primi con pesce delicati, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10 °C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	I ghiaiosi e sabbiosi
<b>Resa per ettaro</b>	75 hl
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione controllata a 18° C
<b>Affinamento</b>	Per alcuni mesi sui lieviti