



**SCHRECKBICHL  
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



## Pfefferer 2022

IGT – Vigneti delle Dolomiti Moscato giallo

Questo vino porta il nome dell'omonima uva, una varietà particolare del moscato giallo che nel linguaggio locale storico è stata 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:** 100 hl/ettaro

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

<b>Valori analitici:</b>	Alcol	12,5%	Vol
	Acidità	5,9	g/l
	Zuccheri residui	6,3	g/l