



2023 Pfefferer Sun

Bianco Vigneti Dolomiti IGT, Schreckbichl Colterenzio

Il “tramonto” delle Dolomiti

Descrizione del vino:

Un vino che sfrutta al meglio il vantaggio della posizione dell'Alto Adige: l'influenza fresca delle Dolomiti apporta acidità e freschezza, mentre i venti miti e caldi provenienti dal Mediterraneo aggiungono ulteriore sapore. Al naso è floreale, con una nota di agrumi, al palato è fresco e meravigliosamente succoso, molto schietto e con una bella spinta al palato: il Pfefferer ha tutto ciò che serve per un tramonto in una calda serata estiva.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Trentino-Alto Adige
Produttore:	Schreckbichl
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc
Numero di articolo:	1295023

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pfefferer Sun

Bianco Vigneti Dolomiti IGT
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi