



TENUTA  
PFOSTL



Maturato dal sole

**...e lavorato con amore**

**“Il tutto è maggiore della somma delle sue parti.”**

Noi riteniamo che questa massima di Aristotele sia valida anche per il vino. Il vino è infatti il risultato della complessa interazione del suolo, della varietà, del lavoro dell'uomo e delle

condizioni atmosferiche. Ma da dove arriva quel qualcosa di particolare che ha un vino? Non è forse addirittura l'anima del viticoltore a fare la differenza alla fine dell'interazione?



“Il tutto è maggiore della somma delle sue parti.”

Aristotele





## Viticoltori con anima e corpo

**“Noi, le persone che stanno dietro”**

Con la Tenuta Pföstl a Schenna, per Stefan Pföstl e Georg Weger si è avverato un sogno. Siamo amici sin dall'infanzia, perché siamo cresciuti a un tiro di sassi l'uno dall'altro. Georg è radicato per parte della madre nell'albero genealogico dei Pföstl. Lui lavora i vigneti e raffina l'uva in cantina. Io sono Stefan e faccio l'oste con anima e corpo. Tuttavia, la mia grande passione è il vino. Oggi mi occupo della vendita e quando il tempo lo consente dò una mano nel vigneto e in cantina.



Stefan e Georg



## Linea di selezione

### Valpitan

L'antichissimo toponimo "Valpitan" sarebbe quasi caduto nell'oblio. La denominazione deriva dal neolatino e significa "valle al sentiero ripido". È lì che sorge la nostra piccola cantina di vini in cui maturano le buone gocce. Per preservare un pezzetto di tradizione abbiamo deciso che soltanto i nostri vini migliori possono portare il nome Valpitan.



#### Chardonnay

Vino bianco denso, elegante, ricorda la frutta matura e il pane tostato. Consigliato per accompagnare pesce grigliato e carne bianca.

#### Sauvignon

Vino bianco complesso, nel profumo ricorda la pesca, il sambuco e i delicati aromi di quercia. Minerale con un'asprezza stimolante e un lungo retrogusto. Un versatile accompagnamento che si adatta sia agli asparagi con salsa bolzanina che alla trota affumicata.

#### Pinot bianco

Pinot bianco denso, forte. Complesso nel profumo, ricorda la mela e gli agrumi. Consigliato per accompagnare antipasti e piatti di pasta.

#### Zilp Zalp

Cuvée composto dal Sauvignon, dal Traminer aromatico e dal Pinot bianco. Nel profumo dominano gli aromi del Traminer aromatico che ricordano i garofani e le rose. A livello del palato invece domina il Sauvignon che conferisce a questo vino una struttura e un'asprezza stimolanti. Il Pinot bianco unisce le due varietà che conferiscono il carattere fino ad ottenere un'unità armonica.





#### Schiava

Vino rosso intenso a ridotto contenuto di tannino con profumo di mandorle, violette, ciliegie e ribes. Consigliato per accompagnare la cucina dell'Alto Adige dal sapore forte, antipasti mediterranei, carne bianca.

#### Pinot nero

Vino rosso corposo, morbido che nel profumo ricorda fragole mature, caffè e ginepro. È adatto come accompagnamento per pollame arrosto, lepre e capriolo.

#### Cabernet Riserva

Vino rosso denso e forte. Nel profumo ricorda le more, i ribes e il cacao. Consigliato per accompagnare arrosto di manzo e di agnello.

#### Merlot Riserva

Vino rosso forte, elegante. Il suo complesso profumo che ricorda i ribes e l'alloro viene perfezionato da una delicata nota di legno. È adatto come accompagnamento per i classici piatti a base di carne, selvaggina e formaggio stagionato.

## Spumante

### Valpitan

Nella Tenuta Pföstl lo spumante viene prodotto ancora con la tradizionale fermentazione in bottiglia. Ci vogliono due mesi prima che il lievito trasformi lo zucchero in alcol aggiuntivo e in una delicata perlatura. In questa fase sono di aiuto le temperature fresche nella cantina scavata nella roccia. Successivamente lo spumante matura molti mesi sul lievito fino a quando esso non viene scrollato via manualmente.



#### Blanc de Blancs

Profumo giocoso di mela al forno e agrumi con delicate note di lievito. Al palato si presenta con una delicata perlatura e una struttura gradevolmente forte. La leggera asprezza e la dolcezza appena percettibile lo rendono l'accompagnamento ideale per stuzzichini e antipasti.

#### Rosé Brut

Delicato, di un rosa tendente al colore del salmone. Il profumo delicato ricorda le bacche e la pasticceria a base di pasta lievitata. Al palato si presenta elegantemente cremoso e lascia un retrogusto di frutti di bosco e spezie. È adatto sia come aperitivo che per accompagnare il pesce e la cucina orientale.



## Cuvées

### La linea che spicca il volo

Quando lavoriamo nei nostri vigneti ci godiamo il silenzio. Però ci fa particolarmente piacere se questo silenzio viene interrotto dal cinguettio, di tanto in tanto anche da un canto concitato. È agli uccelli nei nostri vigneti che dedichiamo questi vini.



#### Zeisig

Viene caratterizzato dall'uva moscatella dorata: molto fruttato, mele e agrumi con note speziate che ricordano la noce moscata. A livello del palato mostra un bel gioco tra dolcezza e asprezza.



#### Stieglitz

Vino rosé derivante dal Pinot nero, dal Lagrein e dallo Schiava. Nel profumo si sentono lamponi, fragole e note speziate. A livello del palato armonico e con un bel "carattere". Un vino che diverte e che accompagna in maniera ottimale anche antipasti e pesce grigliato.

#### Gimpel

Amabile vino rosso con un profumo giocoso fruttato. Il modo migliore per berlo è leggermente freddo. Una composizione che con un delicato tannino, una leggera asprezza e una lusinghiera dolcezza si adatta anche a Krapfen con i semi di papavero e le castagne.



## Linea dell'azienda vinicola

### Vini tipici per varietà dai nostri vigneti

Vini che esprimono con molta eleganza sia la loro origine che la loro varietà. L'uva proviene dai nostri magazzini intorno a Merano e dai nostri due fornitori di uva a Buchholz e Kaltern.



#### Chardonnay

Vino bianco intenso con delicati aromi fruttati di banane, mele, pere e agrumi. Consigliato per accompagnare leggeri antipasti, pollame come il tacchino o la gallina faraona e il pesce.

#### Sauvignon

Sapore fresco, di carattere. Nel profumo ricorda l'uva spina e i fiori di sambuco. Ideale per accompagnare antipasti a base di verdura, risotto e asparagi.

#### Traminer Aromatico

Vino bianco speziato extra ricco con note di petali di rosa, garofani, litchi e frutti tropicali. Consigliato per accompagnare l'aragosta, i piatti a base di pesce, la cucina asiatica.

#### Schiava

Vino rosso intenso a ridotto contenuto di tannino con profumo di mandorle, violette e ciliegie. Consigliato per accompagnare la cucina dell'Alto Adige dal sapore forte, antipasti mediterranei, carne bianca.

#### Pinot nero

Vino rosso morbido, ricorda le bacche di bosco e le ciliegie. Consigliato per accompagnare antipasti forti e agnello.

#### Cabernet

Vino rosso corposo forte con aromi di ribes nero, violette e pepe nero. Consigliato per accompagnare piatti forti a base di carne, in particolare la selvaggina e il formaggio piccante.

#### Merlot

Vino rosso forte, lusinghiero con corpo morbido e aromi di frutti di bosco e amarene. Consigliato per accompagnare piatti classici a base di carne, selvaggina e formaggio stagionato.

#### Lagrein

Colore molto scuro, nel profumo si sentono more, molto aroma e un po' di cioccolato. Vino ben strutturato con tannino granuloso. Consigliato per accompagnare salumi e carne di manzo.







Nel silenzio della nostra cantina,  
matura il nettare degli dei



**Visita, con degustazione e vendita**

Ogni venerdì a partire dalle ore 18:00 è possibile visitare la tenuta vinicola.  
Per gruppi più grandi a partire da sei persone, la visita con successiva degustazione è possibile soltanto su prenotazione.

Informazioni e iscrizione  
Per iscritto all'indirizzo:  
[info@weingut-pfoestl.com](mailto:info@weingut-pfoestl.com) oppure per telefono al numero: +39 0473 230 760.





Regalare qualcosa di buono!

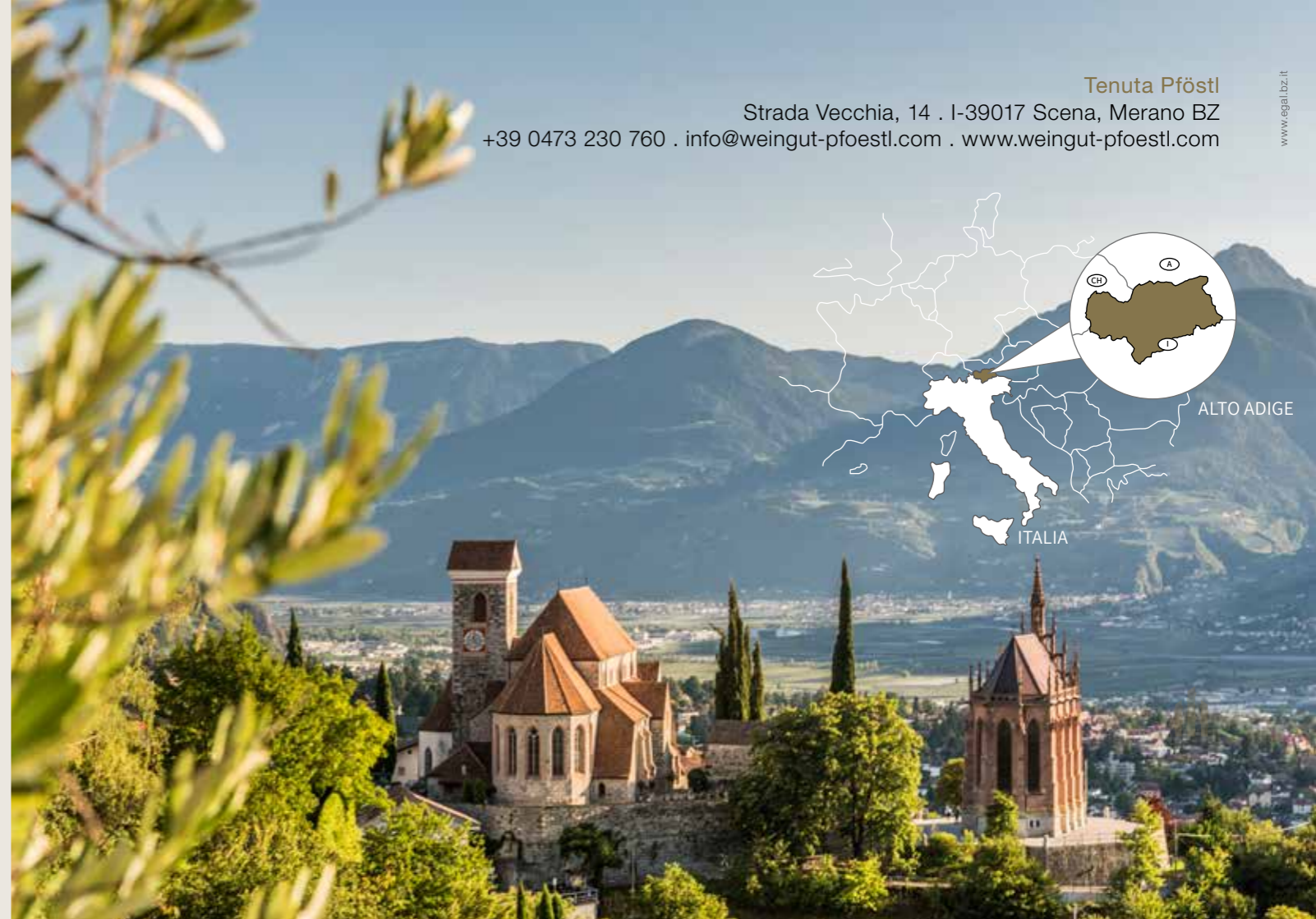
**Delizie dall'Alto Adige per i vostri cari**

Venite a trovarci nella nostra macelleria di prelibatezze Pföstl a Schenna oppure nel nostro negozio online [www.gusta.it](http://www.gusta.it) con tanti suggerimenti e trucchi sui prodotti.

*La vostra famiglia Pföstl*

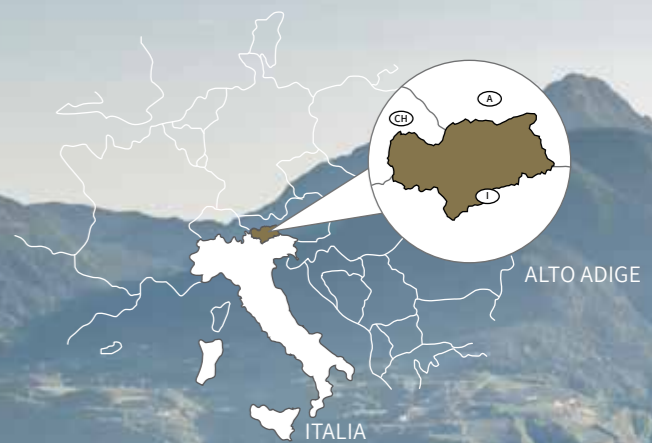


DELIKATESSEN  
**PFÖSTL**  
www.GUSTA.it



Tenuta Pföstl  
Strada Vecchia, 14 . I-39017 Scena, Merano BZ  
+39 0473 230 760 . [info@weingut-pfoestl.com](mailto:info@weingut-pfoestl.com) . [www.weingut-pfoestl.com](http://www.weingut-pfoestl.com)

[www.egal.bz.it](http://www.egal.bz.it)



ALTO ADIGE

ITALIA