

Müller Thurgau Alto Adige D.O.C.

UVE:	Müller Thurgau
ZONA DI PRODUZIONE:	Colline alte della zona di Soprabolzano
ALTITUDINE:	650-700 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine porfidica, tendenzialmente sciolto, e parzialmente sabbioso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola semplice
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500-4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre, inizio ottobre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni con bocca richiudente
DURATA:	2 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Vinificazione in bianco con breve macerazione delle bucce a temperature basse e in ambiente ridotto per ottimizzare l'estrazione dei profumi, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 14-15°C.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino scarico, con profumo intenso, misuratamente aromatico, con sentori di noce moscata, ortica e pesca bianca. Il gusto è fresco, pieno, piacevole e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente indicato come aperitivo, accompagna bene i risotti ai frutti di mare, le grigliate di pesce ed i fritti in generale.

