



MÜLLER THURGAU 2018

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Müller Thurgau

VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve, alla quale segue una chiarifica dei mosti con sedimentazione naturale a freddo. Il mosto fermenta a 20°C in botti di acciaio e in seguito viene maturato sui propri lieviti fini.

DEGUSTAZIONE

Colore verdognolo – giallo; bouquet floreale, leggermente etereo. Secco, fresco con un'acidità piacevole, vivace ed elegante al palato.

ABBINAMENTI

Cocktail di gamberetti, frutti di mare, astice cotto. Da consigliare anche come aperitivo.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 12,00 % Vol.

Acidità: 6,5 g/L

Zucchero residuo: 2,8 g/L

Bottiglie da: 0,75l