



MULLER THURGAU ERSTE NEUE

VITIGNO: Müller Thurgau

CLIMA: Temperato alpino

TERRENO: Terreno ghiaioso

FORMA DI ALLEVAMENTO: Pergola

RESA PER ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata ed in protezione da ossigeno, affinamento su fecce fini.

DATI ANALITICI: Alcool: 13,0 % vol., acidità totale: 5,6 g/l, zuccheri residui: 1,1 g/l

DA BERE: 2016-2017

DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino con vivide sfumature verdoline. Vino dal delicato ventaglio aromatico tipico della varietà. Dal gusto fresco, delicatamente asprigno e gradevole.

SI ACCOMPAGNA: Eccellente vino da accompagnare a ostriche e altri piatti a base di pesce.

DA SERVIRE: 7 – 9 ° C

