

CLASSIC

ALTO ADIGE DOC MÜLLER THURGAU 2025

Il rinomato vitigno tedesco si adatta particolarmente bene alle vigne più elevate ed anche a 600 metri di quota dà il meglio di sé. Il Müller Thurgau convince per il frutto fresco, le delicate note di fieno e di uva moscato, così come per la vivace acidità. Ama essere bevuto in gioventù.



giallo pallido con
leggeri riflessi verdognoli



aromi di fieno
e moscato



raffinato con
piacevole acidità



VARIETÀ:

Müller-Thurgau

ETÀ:

Da 10 a 30 anni

VIGNETI:

Località: vigneti nelle zone periferiche nell'Oltradige e nella Bassa Atesina (600-900m)

Esposizione: sudest, sudovest

Terreni: ghiaiosi di origine calcarea e sedimenti porfirici

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

Inizio settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

Affinamento in tini d'acciaio.

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13%

Acidità: 5,8 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10 °C

CONSIGLIO D'ABBINAMENTO:

Vino fresco ed immediato, ideale come aperitivo o a tutto pasto leggero.

Antipasti, zuppe (zuppa di piselli con praline di ricotta), asparagi, pesce leggero come il salmerino.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni

KELLEREI **ST. MICHAEL - EPPAN** CANTINA

stmichael.it

office@stmichael.it