

LINEA
CLASSICA

ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU 2019

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
riflessi verdognoli



aromi di fieno
e uva moscato



raffinato e di
spiccata acidità

VARIETÀ:
Müller-Thurgau

ETÀ:
da 10 a 30 anni

VIGNETI:
Località: le vigne più elevate d'Oltradige, di Campill, San Genesio e Graun presso Cortaccia (600-900m).
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Terreni: ghiaiosi di origine calcarea e sedimentari porfirici
Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:
fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:
affinamento in tini d'acciaio.

RESA:
70 hl/ha

DATI ANALITICI:
Contenuto alcolico: 13 %
Acidità: 5,7 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:
Vino di facile interpretazione che si adatta come aperitivo o per valorizzare gli antipasti. Le sue davvero fini note fruttate lo rendono partner ideale delle zuppe come ad esempio quella di piselli con praline di ricotta, degli asparagi e di piatti di pesce leggeri come il salmerino.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:
3 a 4 anni

