

CLASSIC

MÜLLER THURGAU 2025

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Müller Thurgau

ZONA E TERRENO: I vigneti sono situati in zone collinari a 550-650 metri sul livello del mare. Il terreno è composto principalmente da calcare.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Pergola

RESA/ETTARO: 80 hl/ha

VINIFICAZIONE: Il vino svolge sia la fermentazione che l'affinamento di 3 mesi in acciaio.

DATI ANALITICI: alcol: 12,5 %, acidità: 5,8 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 2 – 3 anni

DEGUSTAZIONE: Il vino ha un colore che va dal verde al giallo paglierino. Il suo aroma intenso e varietale rivela note di frutta matura e spezie fini di noce moscata. Al palato, colpisce per il suo sapore equilibrato e il suo corpo elegante. La piacevole acidità gli conferisce un carattere molto fresco e lo rende di facile beva.

ABBINAMENTI: Questo vino è un ottimo abbinamento con ostriche e altri piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10 °C

Contiene solfiti

