



MÜLLER THURGAU

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

DESCRIZIONE

Questo vino bianco aromatico trova il suo ambiente ideale in collina medio-alta. Intensivo e tipico nel profumo con leggere note di moscato, fresco e aromatico al gusto.

VINIFICAZIONE

fermentazione a temperatura controllata in INOX, affinamento per 5 - 7 mesi sui lieviti fini, senza fermentazione malolattica

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

primi piatti leggeri, pesce d'acqua dolce arrostiti

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°C