



MÜLLER THURGAU

Questo Müller Thurgau spicca per tipicità, per una componente aromatica molto evidente sia nei profumi che al gusto. Color paglierino di buona intensità ha profumi caldi e maturi, una nota aromatica piuttosto persistente e densa. Al gusto dimostra di possedere una certa struttura sorretta da note di moscato equilibrate e da una buona acidità.

VITIGNO

Müller Thurgau

TERRENO

Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate leggermente, il mosto liberato dai sedimenti per precipitazione naturale e lasciato fermentare a temperatura controllata.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Aperitivo e vino da antipasti, su piatti di pesce d'acqua dolce, su primi piatti con fresche verdure di stagione alla griglia.

