

MÜLLER THURGAU DELLE VENEZIE I.G.T.

Vino frizzante



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

Terreni collinari del Trentino e Alto Adige.

Vigneti 4000/5000 ceppi per ettaro.

Produzione media di 1.5/2 Kg per pianta.

Uve: Müller Thurgau.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ **TECNOLOGIA**

Pressatura delle uve e breve macerazione a bassa temperatura. Fermentazione del mosto e rifermentazione breve per dare una modesta vivacità, non esuberante, che ben si sposi con le caratteristiche di questo vino.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: fine, tipico dei vini vivaci.

Colore: giallo paglierino con sfumature verdi.

Odore: aromatico, tipico.

Sapore: fresco, vivace, decisamente aromatico.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 11.00 - 12.00

Zuccheri, g/l 8.50 - 9.50

Acidità totale, g/l 5.00 - 6.00

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

7 - 8° C.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

Müller Thurgau delle Venezie I.G.T. - Astoria

Astoria - 131 [lt.0,75]

