



## MÜLLER THURGAU

Esprime al meglio le caratteristiche varietali. Di colore paglierino, con una buona intensità, ha profumi caldi e maturi con nuance aromatiche persistenti. Al palato dimostra di possedere una bella struttura sorretta da note equilibrate di noce moscata e da una buona acidità.

**VITIGNO**

Müller Thurgau

**TERRENO**

Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

**VINIFICAZIONE**

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono sofficemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8° - 10° C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

Antipasti, carni bianche, verdure fresche di stagione alla griglia.

**FORMATO DISPONIBILE**