



## MULLER THURGAU ERSTE NEUE

**VITIGNO:** Müller Thurgau

**CLIMA:** Temperato alpino

**TERRENO:** Terreno ghiaioso

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola

**RESA PER ETTARO:** 65 hl/ha

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata ed in protezione da ossigeno, affinamento su fecce fini.

**DATI ANALITICI:** Alcool: 13,0 % vol., acidità totale: 5,6 g/l, zuccheri residui: 1,1 g/l

**DA BERE:** 2016-2017

**DEGUSTAZIONE:** Colore giallo paglierino con vivide sfumature verdoline. Vino dal delicato ventaglio aromatico tipico della varietà. Dal gusto fresco, delicatamente asprigno e gradevole.

**SI ACCOMPAGNA:** Eccellente vino da accompagnare a ostriche e altri piatti a base di pesce.

**DA SERVIRE:** 7 – 9 ° C

