



## MULLER THURGAU PIETRA DI

La pressatura delle uve è soffice e la fermentazione viene eseguita con lieviti selezionati a una temperatura controllata per un periodo di circa 15 giorni.

Dopo la fermentazione segue un breve affinamento sul deposito fine in serbatoi di acciaio fino a primavera per aumentarne la composizione aromatica.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino luminoso e vivo.

Profumo con note aromatiche di salvia, sambuco e sentori di mela golden.

Sapore secco, leggero ma di corpo, fresco, armonico ed equilibrato.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con minestre e vellutate di verdure, buono con antipasti a base di frutti di mare anche crudi.

