

MÜLLER THURGAU

ALTO ADIGE DOC

ANALISI SENSORIALE:

Profumo fine di pesca e noce moscata. In bocca struttura, mineralità e finale sapido.

TERROIR:

Vigneti situati sopra il centro di San Paolo su terreni profondi e argillosi (450-550m s.l.m.)

ANNATA:

2020

VINIFICAZIONE:

Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

INVECCHIAMENTO OTTIMALE:

Fino a 2 anni

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Ideale come aperitivo, carne bianche e pietanze di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10°C

CONTENUTO ALCOLICO:

12.5% vol.

