

I Classici

müller thurgau

müller thurgau dell'alto adige
2018 DOC

Annata	2018
Vitigno	Müller Thurgau
Zona di prod.	Alto Adige
Altitudine	600 - 700 m
Terreno	terreno sabbioso rosso
Resa	70 hl/ha
Vinificazione	fermentazione in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata; maturazione su lievito fine per sei mesi.
Carattere del vino	
Colore	giallo chiaro;
Profumo	caratteristico, intenso e leggermente aromatico con sentori di frutti tropicali;
Sapore	fresco ed elegante con persistenza aromatica.
Gradazione alcolica	12,5 %vol.
Residuo	2,0 g/l
Acidità totale	6,4 g/l
Temperatura di serv.	10-12°C
Conservabilità	3-4 anni

