

Muller Thurgau

SPUMANTE EXTRA DRY

**UVE**

Muller Thurgau

ZONA DI PRODUZIONE

Val di Cembra

ALTITUDINE

500-600 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Fluvioglaciale e vulcanica

SISTEMA DI IMPIANTO

Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

4500 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

GRADO ALCOLICO

11,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

16 g/ lit

ACIDITÀ TOTALE

6,2 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°- 8° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Due anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

La vendemmia che avviene manualmente si effettua verso la fine di settembre. La pressatura delle uve è soffice e la fermentazione viene eseguita con lieviti selezionati a temperatura controllata per un periodo di circa 15 giorni. Metodo charmat con presa di spuma in autoclave per 60 giorni a temperatura molto bassa.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino scarico, con leggere sfumature verdognole, il perlage è fine e resistente. Profumo finemente aromatico con sentori di mela golden e menta, a maturazione ricorda molto le tipicità del territorio con note di fieno e muschio. Sapore morbido, fresco e amabile con decise note aromatiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per aperitivi e antipasti leggeri, riesce a dimostrare grande duttilità anche con piatti di mare saporiti, frittura di pesce e verdura.