

MÜLLER THURGAU

I.G.T. TREVENEZIE


Loggia Dei Colli
VINICULTORI DI FAMIGLIA

UVE	RESIDUO ZUCCHERINO
Müller Thurgau	5 g/ lit
ZONA DI PRODUZIONE	TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tre Venezie	8°- 10° C
TIPOLOGIA DEL TERRENO	BICCHIERE CONSIGLIATO
Marnoso e calcareo	Bicchieri a calice
EPOCA DI VENDEMMIA	FORMATO (ml)
Fine settembre	750
GRADO ALCOLICO	DURATA
11,5% vol	Due anni

SCHEDA TECNICA

La fermentazione avviene con lieviti selezionati, segue un breve affinamento sul deposito fine per aumentare la composizione aromatica.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo 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.



TASTING PROFILE

