

MURI-GRIES®



ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU DOC 2017

IL SEMPLICE

Abbinamenti

con antipasti, bocconcini e finger-food a base di pesce e carne, crostacei e varietà di formaggi freschi...

Temperatura di servizio: 10-12°C

Conservabilità: entro 3 anni

Vino

Uve: Müller Thurgau

Colore: giallo paglierino chiaro con leggere sfumature verdognole

Odore: intensamente armonico con note di moscato, pepe, aromi di fiori di sambuco e acacia

Sapore: elegante con freschezza giovane e acidità gradevole, amabile e invitante di beva, sapido e minerale, retrogusto lungo e leggero

Vigneti

Appiano, 500 metri sul livello del mare, terreni ghiaiosi e calcarei con esposizione est-sud, potatura Gujot e a pergola

Vinificazione

fermentazione del mosto in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata di 19°C per una settimana, affinamento in botti d'acciaio inossidabile

Gradazione alcolica: 12,50 % Vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Zuccheri residui: 2,00 g/l