

Müller Thurgau

Grazie alla sua maturazione tardiva ad ottobre in alta quota, il Müller Thurgau si presenta come vino fruttato e fresco con delicate note floreali e sentori di mela, pesca e sambuco. Servito a bassa temperatura è consigliato come piacevole aperitivo, ma anche in abbinamento a primi, pietanze a base di riso e verdure, piatti di pesce lesso o grigliato.

Sui versanti sopra Magrè si estende la zona di Penon con i suoi suoli di ghiaia calcarea. La posizione ad alta quota in una zona molto calda favorisce la maturazione tardiva del Pinot Bianco e del Müller Thurgau e fa sì che le vigne producano grappoli piccoli e concentrati che determinano le caratteristiche inconfondibili dei vini.

