

MULLER THURGAU

Vino Spumante Aromatico di Qualità



VIGNA

Varietà: Muller Thurgau 100%
Zona di produzione: S. Giacomo di Roncade – Treviso – Italy
Anno d’impianto: 2003
Densità d’impianto: 4800 piante ettaro
Sesto d’impianto: 2,60 tra le file x 0,80 sulla fila
Forma di allevamento: Cordone speronato
Tipologia terreno: Argilloso - Limoso
Resa ad ettaro: 13.000 Kg
Epoca di raccolta: Seconda settimana di Settembre
Raccolta: Meccanica

NOTE

Denominazione: v.s.a.q.
Grado alcolico: 11,50 %vol.
Acidità totale: 6,60 gr/l
Colore: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Olfatto: Profumo intenso di frutta esotica, con sentori di agrumi, pera, elegantemente aromatico, molto gradevole.
Gusto: Morbido, dal sapore vellutato, marcati i sentori fruttati e floreali.
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, ideale con piatti di pesce anche crudo e piacevole con i dolci.
Temperatura di servizio: 8 °C in flute