

MULLER THURGAU

Vino Spumante Aromatico di Qualità extra dry



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