



MÜLLER THURGAU FRIZZANTE

VIGNETI DELLE
DOLOMITI IGP

I CLASSICI



ZONA VIGNETI

I pendii dell'altopiano di Brentonico, ad un'altitudine sopra i 500 metri, sono zone particolarmente vocate alla coltivazione del müller thurgau.



METODO

Le uve provenienti da un'accurata selezione, raccolte dopo la metà di settembre, vengono vinificate in bianco con un'attenta pulizia prefermentativa del mosto. La presa di spuma, ottenuta grazie a lieviti selezionati, avviene poi in recipienti di acciaio.



CARATTERISTICHE

Il paglierino scarico con sfumature verdoline, la spuma delicata e persistente, il profumo lievemente aromatico unito ad un sapore secco, fresco e deciso sono le caratteristiche che contraddistinguono questo prodotto.



ABBINAMENTI

Oltre ad essere ottimo come aperitivo, si abbina con primi piatti di verdure e pesce d'acqua dolce al forno.



Il vino va servito alla temperatura di 8 gradi.



Grado alcolico 10,50% vol.

