

## CLASSIC

# MÜLLER THURGAU 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

**VITIGNO:** Müller Thurgau

**ZONA E TERRENO:** I vigneti sono situati in zone collinari a 550-650 metri sul livello del mare. Il terreno è composto principalmente da calcare.

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** Pergola

**RESA/ETTARO:** 80 hl/ha

**VINIFICAZIONE:** Il vino svolge sia la fermentazione che l'affinamento di 3 mesi in acciaio.

**DATI ANALITICI:** alcol: 12,5 %, acidità: 6,0 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** 1 – 3 anni

**DEGUSTAZIONE:** Il vino ha un colore che va dal verde al giallo paglierino. Il suo aroma intenso e varietale rivela note di frutta matura e spezie fini di noce moscata. Al palato, colpisce per il suo sapore equilibrato e il suo corpo elegante. La piacevole acidità gli conferisce un carattere molto fresco e lo rende di facile beva.

**ABBINAMENTI:** Questo vino è un ottimo abbinamento con ostriche e altri piatti di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 – 10 °C

Contiene solfiti

