

MÜLLER THURGAU QUOTA 650

Vino ottenuto da uve Müller Thurgau provenienti dai nostri vigneti collinari più vocati, dove l'esposizione ottimale dona freschezza e una maggiore carica aromatica. Il suolo, con la sua preziosa roccia porfirica, accoglie e nutre le radici di questo storico vitigno e il clima, caratterizzato da forti escursioni termiche, garantisce una perfetta maturazione aromatica e il mantenimento di un'elegante e minerale acidità.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di collina.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano tra la prima e la seconda settimana di settembre, diraspapigliate e sottoposte a pressatura soffice per estrarre solo il mosto più profumato ed elegante. Successivamente il vino base viene ri-fermentato secondo il metodo Charmat con aggiunta di lieviti selezionati alla temperatura di 13-14°C per 20-25 giorni e viene successivamente affinato per 3 mesi sui lieviti, prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino scarico con eleganti riflessi verdi. Presenta un profumo molto fruttato, con note di pesca bianca, melone bianco e fiori bianchi di glicine e mughetto. Al palato, fragrante, con spiccata acidità e mineralità. La spuma è persistente, elegante e fine.

GRADO ALCOLICO

12%

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina a formaggi freschi o leggermente stagionati, a primi a base di pesce e verdure, a secondi a base di carni bianche e pesce fritto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8°C

RICONOSCIMENTI

MEZZACORONA SPUMANTE Muller Thurgau quota 650 - Silver - Mundus Vini - 2015

