

ALTO ADIGE MÜLLER-THURGAU 2014

Il rinomato vitigno tedesco si adatta particolarmente bene alle vigne più elevate ed anche a 600 metri di quota dà il meglio di sé. Il Müller-Thurgau convince per il frutto fresco, le delicate note di fieno e di uva moscato, così come per la vivace acidità. Ama essere bevuto in gioventù.



Giallo pallido con riflessi verdognoli



Aromi di fieno e uva moscato



Raffinato e di spiccata acidità

VITIGNI:

Varietà: Müller-Thurgau
Età: 10 - 30 anni

VIGNETI:

Località: le vigne più elevate d'Oltradige, di Campill, San Genesio e Graun presso Cortaccia (ca. 600-900 m).
Esposizione: Sud/Est, Sud/Ovest
Terreni: ghiaiosi di origine calcarea e sedimentari porfirici
Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

2014: fine settembre;
raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

affinamento in contenitori d'acciaio.

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13%
Acidità: 5,6 gr/l

CONSIGLI PER IL SERVIZIO:

Temperatura di servizio:

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Vino di facile interpretazione che si adatta come aperitivo o per valorizzare gli antipasti. Le sue davvero fini note fruttate lo rendono partner ideale delle zuppe come ad esempio quella di piselli con praline di ricotta, degli asparagi e di piatti di pesce leggeri come il salmerino.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

1 - 2 anni

LINEA CLASSICA



ST. MICHAEL - EPPAN