

# 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