

CLASSIC

## ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU 2023

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  
leggeri riflessi verdognoli



aromi di fieno  
e moscato



raffinato con  
piacevole acidità



### VARIETÀ:

Müller-Thurgau

### ETÀ:

da 10 a 30 anni

### VIGNETI:

Località: vigneti nelle zone periferiche nell'Oltradige e nella Bassa Atesina (600-900m)

Esposizione: sud-est, sud-ovest

Terreni: ghiaiosi di origine calcarea e sedimentari porfirici

Forma di allevamento: Guyot

### VENDEMMIA:

metà a fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

### VINIFICAZIONE:

affinamento in tini d'acciaio.

### RESA:

70 hl/ha

### DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13 %

Acidità: 5,65 gr/lit

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

### 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:

3 a 4 anni