

Müller Thurgau

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Müller Thurgau
Zona di produzione:	Colline alte della zona di Sopra Bolzano
Altitudine:	400 - 700 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	Ghiaioso, calcareo e di origine porfidica
Sistema di allevamento:	Pergola semplice
Densità dell'impianto:	3.500 - 4.000 piante per ettaro
Epoca di vendemmia:	Fine settembre, inizio ottobre
Grado alcolico:	12,50 % vol.
Temp. di servizio:	8 - 10 °C
Bicchieri consigliato:	Tulipano di medie dimensioni con bocca richiudente
Durata:	2 anni
Btg per cartone:	6
Formato (cl):	75



Scheda tecnica

Vinificazione in bianco con breve macerazione delle bucce a temperature basse e in ambiente ridotto per ottimizzare l'estrazione dei profumi, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 14-15 °C.

Scheda organolettica

Colore giallo paglierino scarico, con profumo intenso, misuratamente aromatico, con sentori di noce moscata, ortica e pesca bianca. Il gusto è fresco, pieno, piacevole e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Particolarmente indicato come aperitivo, accompagna bene i risotti ai frutti di mare, le grigliate di pesce ed i fritti in generale.