



KETTMEIR

MÜLLER THURGAU ATHESIS

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE
Müller Thurgau



GRADO ALCOLICO
13,00 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE
Colline alte della zona
di Soprabolzano



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10 °C



ALTITUDINE
650 - 700 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO
Tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO
Di origine porfidica,
tendenzialmente sciolto
e parzialmente sabbioso



DURATA
5 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Pergola semplice e spalliera



DENSITÀ DELL'IMPIANTO
A pergola 3.500 - 4.000 piante
per ettaro, a spalliera 5.000 - 5.500



CARTONE
6 bottiglie



EPOCA DI VENDEMMIA
Fine settembre / inizio ottobre



FORMATI
75 cl

SCHEDA TECNICA

Vinificazione in bianco con breve macerazione delle bucce a basse temperature per ottimizzare l'estrazione di profumi, successivamente si effettua pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 14-16 °C in acciaio inox. Dopo il primo travaso il vino matura sul lievito fine fino a luglio, quando il prodotto viene imbottigliato. Dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia il vino viene commercializzato a partire dai primi di marzo.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino, esprime al naso profumi intensi e al tempo stesso eleganti, dove a dominare sono i ricordi di fiori di campo, di frutta a polpa bianca e soprattutto di erbe aromatiche. In bocca evidenzia una progressione "tridimensionale", grazie a struttura, acidità e ricchezza aromatica che esaltano ampiezza, lunghezza e profondità delle sensazioni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per tutte le preparazioni vegetali e di pesce, da quelle semplici alle più impegnative, dove un ruolo di primo piano è giocato da spezie ed erbe aromatiche.