

# Vino spumante Müller Thurgau extra dry




**TIPOLOGIA**

Vino spumante Durello-Müller Thurgau extra dry

**VITIGNI PRINICPALI**

Durella, Müller Thurgau

**AREA DI PRODUZIONE**

Uve provenienti dal nord Italia in particolare dalle zone vocate del Veneto.

**TERRENI**

Il terreno è prevalentemente argilloso e calcareo, di origine vulcanica, conferendo un'ottima acidità e mineralità alle uve.

**RACCOLTA**

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

**VINIFICAZIONE**

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

**COLORE**

Giallo paglierino intenso e brillante co nriflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

**OLFATTO**

Al naso questo vino esprime intense ed eleganti sensazioni varietali, con note aromatiche vegetali. Delicati sentori di fiori gialli e basilico e note fruttate di pesca e ananas.

**GUSTO**

Sapore asciutto, fresco e di buona persistenza. Piacevoli sentori agrumati e leggero sentore minerale. Un piacevole retrogusto erbaceo.

**ABBINAMENTI**

La sua tipica aromaticità e la spiccata mineralità lo rendono ottimo come aperitivo. Ideale con primi piatti, pesce bollito o alla griglia, zuppe di verdura e formaggi di media stagionatura.

**CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

6-8°

**GRADO ALCOLICO**

11,50%

