

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%

