

ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC
MÜLLER THURGAU

- ANNATA** 2015
VITIGNO Müller Thurgau
ALTITUDINE 500 - 950 m
TERRENO terreni alluvionali pietrosi contenenti diorite e quarzofillite, poveri e ricchi di scheletro
- VINIFICAZIONE** Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica
- CARATTERISTICA**
Colore da verdognolo a giallo paglierino
Profumo intenso, caratteristico con leggera nota moscata e di fiori di sambuco
Sapore fresco e saporito, dal carattere deciso, leggermente aromatico e dal corpo pieno e gradevole
- INVECCHIAMENTO** 3 - 5 anni
- ABBINAMENTO** antipasti leggeri, frutti di mare al forno o alla griglia, creme, piatti leggeri a base di uova, ottimo come aperitivo
- TEMP. DI SERVIZIO** 8° - 10°
- VALORI ANALITICI**
Gradazione alcolica 12,5 % vol.
Zuccheri residui 3,5 g/l
Acidità 5,5 g/l



EISACKTALER KELLEREI
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)
Südtirol • Italien
www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it
Tel. +39 0472 847 553
MwSt.Nr. - 00124420217