

# Müller Thurgau

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Uve:</b>	Müller Thurgau
<b>Zona di produzione:</b>	Colline alte della zona di Sopra Bolzano e Oltreadige
<b>Altitudine:</b>	400 - 700 mt. s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Ghiaioso, calcareo e di origine porfidica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Pergola semplice e Guyot
<b>Densità dell'impianto:</b>	3.500 - 4.000 piante per per ettaro nella pergola e 5.500 nella spalliera
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Fine settembre / inizio ottobre
<b>Grado alcolico:</b>	13,00 % vol.
<b>Temp. di servizio:</b>	8 - 10 °C
<b>Bicchieri consigliato:</b>	Tulipano di medie dimensioni con bocca richiudente
<b>Durata:</b>	2 - 3 anni
<b>Btg per cartone:</b>	6
<b>Formato (cl):</b>	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.

