Vino spumante Müller Thurgau extra dry



TIPOLOGIA

Vino spumante Müller Thurgau extra dry

VITIGNI PRINICPALI

Müller Thurgau

AREA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

Il terreno è argilloso, calcareo, ricco di scheletro e sali minerali che arricchiscono gli aromi degli acini.

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 il Müller Thurgau esprime intense ed eleganti sensazioni varietali, con note aromatiche vegetali. Delicati sentori di fiori gialli 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°

[Flute (75 cl)], [11,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)