



KETTMEIR

MÜLLER THURGAU

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE
Müller Thurgau



GRADO ALCOLICO
13,00 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE
Colline alte della zona di Sopra
Bolzano e Oltreadige



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10 °C



ALTITUDINE
400 - 700 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO
Tulipano di medie dimensioni
con bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO
Ghiaioso, calcareo
e di origine porfidica



DURATA
2/3 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Pergola semplice e Guyot



DENSITÀ DELL'IMPIANTO
3.500 - 4.000 piante per per ettaro
nella pergola e 5.500 nella spalliera



CARTONE
6 bottiglie



EPOCA DI VENDEMMIA
Fine settembre / inizio ottobre



FORMATI
75 cl

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.