

MÜLLER THURGAU DELLE VENEZIE
I.G.T.

Vino de aguja



✓ **ZONA DE PRODUCCIÓN**

Terrenos de colinas de Trentino y Alto Adigio.

Viñedos 4.000/5.000 cepas por hectárea.

Producción media de 1,5/2 kg por planta.

Uvas: Müller Thurgau.

Sistema de cultivo: Sylvoz.

✓ **TECNOLOGÍA**

Prensado de las uvas y breve maceración a baja temperatura. Fermentación del mosto y breve refermentación para dar una ligera vivacidad, no excesiva, que se combine perfectamente con las características de este vino.

✓ **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Perlage: fino y típico de los vinos vivaces.

Color: amarillo pajizo con matices verdes.

Olor: aromático y típico.

Sabor: fresco, vivaz y fuertemente aromático.

✓ **CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

Alcohol efectivo, % vol. 11.00 - 12.00

Azúcares, g/l 8.50 - 9.50

Acidez total, g/l 5.00 - 6.00

✓ **TEMPERATURA DE SERVICIO**

7 - 8 °C.

✓ **MODALIDADES DE CONSERVACIÓN**

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.

✓ **CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS**

Müller Thurgau delle Venezie I.G.T. - Astoria.

Astoria - 131 [0,75 l]

