

**MÜLLER THURGAU DELLE VENEZIE**  
**I.G.T.**

*Vinho frizante*



✓ **ZONA DE PRODUÇÃO**

Terrenos nas colinas do Trentino e Alto Adige.

**Vinhedos:** 4.000 ~ 5.000 videiras por hectare.

**Produção média** de 1,5 ~ 2 Kg. por planta.

**Uvas:** Müller Thurgau.

**Sistema de condução:** Sylvoz.

✓ **TECNOLOGIA**

Prensagem das uvas e breve maceração a baixa temperatura. Fermentação do mosto e refermentação breve para dar uma modesta vivacidade, não exuberante, que combina bem com as características deste vinho.

✓ **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

**Efervescência:** fina, típica dos vinhos vivazes.

**Cor:** amarelo palha com matizes verdes.

**Odor:** aromático, típico.

**Sabor:** fresco, vivaz, decididamente aromático.

✓ **CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

**Álcool efetivo, % vol.** 11.00 ~ 12.00

**Açúcares, gr/l** 8,50 ~ 9,50

**Acidez total, gr/l** 5.00 ~ 6.00

✓ **TEMPERATURA PARA SERVIR**

7 ~ 8° C.

✓ **MODO DE CONSERVAÇÃO**

Guardar em um lugar fresco, enxuto e abrigado das fontes de luz e calor.

✓ **COMO INDICAR NA LISTA DOS VINHOS**

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

**Astoria** - 131 [0,75 l.]

