



Müller Thurgau *Marca Trevigiana I.g.t.*

Proviene dall'incrocio del prof. Müller proveniente dal Cantone di Thurgau in Svizzera che, incrociò il Silvaner con il Resiling Renano.

Vino dal colore giallo paglierino, aromatico e asciutto al palato. Dal profumo aromatico, intenso si accompagna egregiamente agli antipasti di pesce se pesce pregiato cotto al vapore o al forno

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

San Polo di Piave

Vitigno

Müller Thurgau 100%

Forma di allevamento

G.D.C.

Vendemmia

Metà agosto

Resa

140 q.li/ha

Tecnologia adottata

Raccolta a mano, refrigerazione delle uve prima della pigiatura
Criomacellazione per 24h, separazione delle buccie, fermentaz. a bassa temperatura, sedimentazione statica, diversi travasi
Poi imbottigliamento

Affinamento

Minimo 180 giorni in parte in acciaio e in parte in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol

12 % vol

Acidità tot.

5,5 g/l

Residuo zucch.

7 g/l

Estratto secco netto

22,00

CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

Conservazione

in un luogo fresco e asciutto
bottiglie verticali

Temperatura Servizio

8 -10 gradi

CONFEZIONE

Bottiglie da 0,75 L.

Cartoni da 6 bottiglie

Pallets (16x6)x6btg = 576 bottiglie

Antonio Facchin & Figli s.s. Soc. Agr.

Via Barucchella, 10 - 31020 San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422 743550 - Tel. e Fax. 803213 cell 329.0583053 -52 -54 - info@antoniofacchin.com - www.antoniofacchin.com