



Müller Thurgau

Marca Trevigiana IGT

12% vol.

Vitigno che nasce nel 1891 grazie al Prof. Hermann Müller, nel Cantone di Thurgau in Svizzera, che incrociò il Riesling con il Silvaner. Vino dal colore giallo paglierino, aromatico e asciutto al palato. Dal profumo aromatico, intenso, si accompagna egregiamente agli antipasti di pesce.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Vitigno:	Müller Thurgau 100%
Vendemmia:	Fine agosto
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Refrigerazione delle uve prima della pigiatura criomacerazione per 24h, separazione delle bucce, fermentazione a bassa temperatura, sedimentazione statica, diversi travasi. Affinamento e poi imbottigliamento.
Affinamento:	Minimo 180 giorni in parte in acciaio e in parte in bottiglia
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	110 q.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	7 g/l
Acidità Totale:	5,50 g/l
Estratto secco:	22 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie