



## **Müller Thurgau - Vino Spumante di Qualità di tipo Aromatico Brut**

12,5% vol.

Vino dal colore verdognolo con riflessi giallo paglierino scarico. Profumo fine, elegante, fruttato, con sentori di fiori bianchi, frutta bianca, salvia, lime e talvolta mirto. Al palato la buona acidità e il profumo delicato lo rendono secco, fresco, vivace, con sentori agrumati e un finale ammandorlato.

### **SCHEDA TECNICA**

Zona di Produzione:	Pedemontana Trevigiana
Vitigno:	Müller Thurgau 100%
Vendemmia:	Fine agosto
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti per lisi.
Presatura di spuma:	Metodo charmat lungo, da 90 a 120 giorni
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	100 q.

### **CARATTERISTICHE ANALITICHE**

Residuo Zuccherino:	8,5 g/l
Acidità Totale:	6,10 g/l
Estratto secco:	15,70 g/l
Pressione:	5,80 bar

### **CONFEZIONE**

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie