



VALLAGARINA

IGT MÜLLER THURGAU

ITALIANO

VALLAGARINA IGT MÜLLER THURGAU

Provenienza: Colline dei comuni di Brentino Belluno, Dolcè.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Tipicamente aromatico, elegante con note floreali e mela.

Gusto: Vivace al palato e di buona freschezza, leggermente aromatico, armonico.

Vinificazione: In bianco, in completa riduzione dopo macerazione pellicolare a freddo, decantazione statica e fermentazione termocontrollata a 16°C in acciaio.

Abbinamenti: Ottimo con antipasti, si abbina a pesce, crostacei, verdure e pasta.

ENGLISH

VALLAGARINA IGT MÜLLER THURGAU

Origin: Hill country of Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè.

Color: Straw yellow with light green reflections.

Aroma: Typically aromatic, elegant with floral and apple notes.

Flavor: Lively on the palette and fresh, slightly aromatic, harmonious.

Wine making: White wine process, complete reduction after cold maceration on the skins, static decantation and subsequent heat-controlled fermentation at 16°C in steel.

Combinations: Excellent with appetizers, fish, shellfish, vegetables and pasta.

DEUTSCH

VALLAGARINA MÜLLER THURGAU, I.G.T

Herkunft: Hügellandschaft um Brentino Belluno und Dolcè.

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Farbschimmer.

Bukett: Typisch aromatisch, elegant mit blumigen Noten und Apfel.

Geschmack: Lebhaft am Gaumen und von guter Frische, leicht aromatisch, harmonisch.

Weinbereitung: in weiß in vollständiger Reduktion nach Kaltmazeration der Schalen, statische Dekantierung und Fermentation in Inox bei kontrollierten 16°C.

Serviervorschlag: Hervorragend zu Vorspeisen und geeignet zu Fisch, Krustentieren, Gemüse und Nudelgerichten.



Servire a 8 - 10° C
Serve at 8 - 10° C
Serviertemp. 8 - 10° C



0,75 l e



12% vol



Müller Thurgau 100%