



FRIZZANTI

MÜLLER THURGAU FRIZZANTE

ITALIANO

MÜLLER THURGAU, FRIZZANTE

Provenienza: Colline dei comuni di Brentino Belluno, Dolcè.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Tipicamente aromatico, florale.

Gusto: Secco, aromatico, frizzante.

Vinificazione: raccolta manuale delle uve a fine agosto, prima decade di settembre, pressatura soffice di uve intere, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 17° in serbatoi d'acciaio inox, rifermentazione in autoclave secondo metodo charmat, affinamento sulle lisi per 30 giorni

Abbinamenti: Si abbina con piatti di pesce, crostacei, risotti di verdure.

ENGLISH

MÜLLER THURGAU, FRIZZANTE

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

Color: Straw yellow with light green reflections.

Aroma: Typically aromatic, floral.

Flavor: Dry, aromatic, sparkling.

Wine making: manual harvesting of the grapes, first ten days of September, soft pressing of whole grapes, static decantation of the must, fermentation at a controlled temperature at 17° in stainless steel tanks, re-fermentation in autoclave according to the Charmat method, ageing on the lees for 30 days.

Combinations: Combines well with fish, shellfish, vegetable risottos.

DEUTSCH

PERLWEIN MÜLLER THURGAU

Herkunft: Hügellandschaft um Brentino Belluno und Dolcè.

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Farbschimmer.

Bukett: Typisch aromatisch, blumig.

Geschmack: Trocken, aromatisch, perlilig.

Weinbereitung: Handlesung der Trauben Ende August oder in der ersten Septemberdekade, leichtes Pressen der ganzen Trauben, statische Dekantierung des Mostes, Fermentation bei kontrollierten 17°C in Inoxfässern, erneute Fermentation im Autoklav nach der Charmat Methode, 30ig tägige Verfeinerung auf dem Hefesatz.

Serviervorschlag: Serviert sich zu Fisch, Krustentieren, Gemüserisotto.



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



0,75 l e



12% vol



MüllerThurgau 100%