

FRANZ HAAS Söfi

MÜLLER THURGAU

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Müller Thurgau sono allevate a Pergola tradizionale ed a Guyot ad altitudine variabile tra 500 e 800 metri. I terreni, misti tra argilla e porfido, sono esposti a sud e sud-ovest.

METODO DI VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione per favorire l'estrazione aromatica, il pigiato (uva diraspata) viene delicatamente pressato. Successivamente il mosto viene fermentato a temperatura controllata in vasche d'acciaio per poi affinare lì per circa cinque mesi e dopo per un breve periodo in bottiglia.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Müller Thurgau si presenta con un vivace colore giallo paglierino, con aromi che ricordano note di moscato, frutta fresca, pesche e fiori (primula gialla); chiude con gusto elegante e sapido con finale molto piacevole. Con convincente semplicità e fresca acidità il vino seduce già in gioventù.

ABBINAMENTO

Il vino si presta come aperitivo oppure come semplice abbinamento a primi leggeri della cucina mediterranea, a insalate di pesce e formaggi caprini freschi.



RESA PER ETTARO 70 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE DA 30.000 A 35.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 12° - 14° C

FRANZ HAAS

Via Villa, 6 39040 Montagna - Bolzano - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it