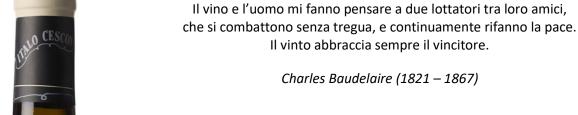




## Müller-Thurgau



**Denominazione:** Trevenezie I.G.T. **Varietà:** 100% Muller Thurgau

**Vigneti d'origine:** zona d'impianto San Foca, terreno ghiaioso di origine sedimentario-alluvionale, forma di allevamento guyot, 4.500

piante per ettaro, resa 110 g/ha

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre, raccolta manuale

Vinificazione: una volta effettuata la diraspapigiatura, si prosegue con una pressatura soffice che dà 60% di resa in mosto fiore. Segue la fermentazione del mosto a temperatura controllata di 14° C per 10 giorni. Successivamente alla svinatura, l'affinamento avviene in vasche di acciaio inox per 5 mesi ed è finalizzato in bottiglia per ulteriori 3 mesi, prima della messa in commercio

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

**Profumo:** fresco e delicato, dai sentori floreali di fiori di pesco, rosa canina e sambuco, di erbe aromatiche e salvia, fruttati con note di frutta candita, melone e pesca

**Gusto:** la spiccata nota aromatica e il corpo armonico ed elegante ben sostengono freschezza, finezza ed intensità, portando ad un finale intrigante, che lascia un ricordo di mandorla amara

**Consigliato con:** aperitivo con crudité, risotto con asparagi, branzino e crostacei alla brace, seppie e piselli, formaggi latteria e confetture, piuttosto che salvia fritta. **Tradizione:** "risotto ai fenoci" o "granseole alla veneziana"

Gradazione alcolica: 13% vol.

Servizio: temperatura di 8° C, in calice carré ben freddi

**Dicitura carta vini:** Italo Cescon artigiano del vino, <u>Müller Thurgau</u>, Trevenezie I.G.T.

