

MÜLLER THURGAU

Spumante **BRUT**

A. Grigolli



Vitigni:

Spumante ottenuto da uve Müller Thurgau. Questa varietà di uva ha un patrimonio aromatico molto delicato che viene esaltato dalle escursioni termiche tra il giorno e la notte durante la maturazione.

Vinificazione e presa di spuma:

Le uve sono raccolte a mano e vinificate secondo le tecniche più adatte della vinificazione "in bianco", cioè senza bucce. Il vino ottenuto viene poi fatto fermentare una seconda volta in "autoclavi" di acciaio inox con particolari ceppi di lievito, secondo il metodo Charmat. Per preservare al meglio le caratteristiche aromatiche del vitigno di partenza lo spumante è imbottigliato dopo circa 30 giorni di permanenza sui lieviti.

Dati analitici:

Alcool 12% vol
Acidità 6 g/l
Residuo zuccherino 6 g/l

Dati analitici:

Profumo fruttato/floreale, aromatico di rosa, pesca e salvia. Sapore delicato e gradevole, di media persistenza.

Apprezzabilità:

La moderata alcolicità e la delicatezza fanno di questo spumante un bere moderno e adatto ad ogni piacevole occasione, sia come aperitivo che come accompagnamento di antipasti.

Temperatura di servizio: 10° C.

CONTIENE SOLFITI