Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT





Note di Degustazione
Il profumo è intenso, floreale, con note aromatiche di pesca, rosa moscata e salvia. Il sapore è secco, fresco, persistente con una fresca acidità

Floreale	★★★★☆	**Speziatura**	☆☆☆☆☆
Fruttato	★★★★☆	**Balsamico**	☆☆☆☆☆

Abbinamenti
Antipasti eleganti, pesce, primi piatti con verdure e sughi a base di crostacei. Ottimo aperitivo

Temperatura di Servizio
11°C

Rating: Not Rated Yet
Ask a question about this product

Manufacturer: Casata Monfort

Description

Origine
Colline di Meano (300 mt)

Uve
100% Müller Thurgau

Gradazione
12,5 % vol

Vinificazione
Macerazione a freddo delle uve a 15° C. Vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio

Affinamento
Mezza figura = 6 mesi
Figura intera = 1 anno



acciaio legno bottiglia