

## ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC MÜLLER THURGAU

ANNATA 2019

VITIGNO Müller Thurgau

**ALTITUDINE** 500 - 950 m

TERRENO terreni alluvionali pietrosi contenenti

diorite e quarzofillite, poveri e ricchi di

scheletro

VINIFICAZIONE Lavorazione e pigiatura delicate,

fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione

malolattica

CARATTERISTICA

Colore da verdognolo a giallo paglierino

Profumo intenso, caratteristico con leggera nota

moscata e di fiori di sambuco

Sapore fresco e saporito, dal carattere deciso,

leggermente aromatico e dal corpo pieno e

gradevole

INVECCHIAMENTO 3 - 5 anni

ABBINAMENTO antipasti leggeri, frutti di mare al forno o

alla griglia, creme, piatti leggeri a base di

uova, ottimo come aperitivo

TEMP. DI SERVIZIO 8° - 10°

VALORI ANALITICI

Gradazione alcolica 12,5 % vol.

Zuccheri residui 2,4 g/l

Aciditá 6,8 g/l



## EISACKTALER KELLEREI

Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ) Südtirol • Italien

> www.eisacktalerkellerei.it info@eisacktalerkellerei.it Tel. +39 0472 847 553

> > MwSt.Nr. - 00124420217