



KUPELWIESER



MÜLLER THURGAU „FRITZ“

Vitigno: Müller Thurgau

Provenienza: cresce in collina all'altitudine di 500 - 800 m s.l.m. su di un pendio ben disposto nella Bassa Atesina. La buona posizione, in leggera pendenza e con irraggiamento solare ideale, favorisce la perfetta maturazione di queste uve.

Vinificazione: i grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati. Le uve vengono fatte macerare a freddo per alcune ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Dopo una delicata spremitura i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 18°C.

Caratteristiche organolettiche: gradevole, bianco, fruttato dal carattere deciso.

Colore: da giallo verdognolo a giallo paglierino
Profumo: di fiori, con una venatura di moscato
Sapore: secco, piacevolmente erbaceo, con un retrogusto di gradevole acidità

Abbinamenti: antipasti, carni bianche ed insalate

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Tenuta all'invecchiamento: 2 - 3 anni