

Selezioni

Müller Thurgau 650

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT



Zona di produzione

Vigneti di collina.

Uve Müller Thurgau

Vinificazione

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano tra la prima e la seconda settimana di settembre, diraspapigiate e sottoposte a pressatura soffice per estrarre solo il mosto più profumato ed elegante. Successivamente il vino base viene ri-fermentato secondo il metodo Charmat con aggiunta di lieviti selezionati alla temperatura di 13-14°C per svariati giorni e viene successivamente affinato sui lieviti, prima di essere imbottigliato.

Grado alcolico

12%

Temperatura di servizio

7-8°C

