

Müller Thurgau Trentino

-Istituto Agrario San Michele all'Adige-



Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo del pignato, seguita da una tradizionale vinificazione in bianco condotta interamente in serbatoi di acciaio.



AFFINAMENTO

Il vino si affina per 6 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo leggermente aromatico con sentori di fiori e frutta.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Müller Thurgau

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a spalliera con potatura a doppio guyot

VENDEMMIA

Manuale, fine Settembre



Al gusto risulta morbido, elegante e persistente.