

MÜLLER THURGAU

“SAN THOMÀ”

Un bianco elegante, giallo paglierino nitido, dal profumo delicato, nettamente aromatico, con note di frutta esotica, di gelsomino, affiancate dalla peculiare fragranza del fieno dolomitico appena falciato, per un retrogusto finale netto, che ne stimola il consumo. Vino prodotto da uve di Müller Thurgau in purezza, da gustare giovane, di pronta beva, facile, ideale per manicaretti di pesce di mare ma perfetto anche come brindisi d'inizio pasto.



Vitigno	Müller Thurgau
Collocazione	Località “San Thomà” a Castel Madruzzo, a 500 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
Composizione del terreno	Dolomia, carbonato di calcio e magnesio
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	60 hl/ha
Vinificazione	Dopo una macerazione a freddo di circa sei ore, le uve vengono gentilmente pressate. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per cinque mesi circa, e viene successivamente imbottigliato

