

NA
TÖ
RA

MÜLLER THURGAU DOC



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

8-10° C

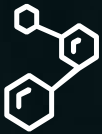


VITIGNO/

GRAPE

100%

MULLER THURGAU



COLORE/

COLOR

Da verdognolo a

giallo paglierino

Greenish to

straw yellow

Vino bianco ottenuto da uve Müller Thurgau della Valle Isarco (Alto Adige). Questo vitigno predilige i pendii alti e soleggiati. Il clima più rigido di queste zone e soprattutto le giornate calde e le notti fresche nel periodo della maturazione delle uve conferiscono al Müller Thurgau la sua tipica freschezza.

Profumo intenso, con leggera nota moscata e di fiori di sambuco. Sapore fresco e saporito, dal carattere deciso, leggermente aromatico e dal corpo pieno e gradevole.

White wine made from Müller Thurgau grapes from Valle Isarco (South Tyrol). This vine prefers high and sunny slopes. The harsher climate of these areas and above all the hot days and cool nights during the ripening of the grapes give Müller Thurgau its typical freshness.

Intense aroma, with a slight hint of muscat and elderflower. Fresh and tasty flavor, with a strong, slightly aromatic character and a full and pleasant body.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L



MÜLLER THURGAU DOC

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Müller Thurgau DOC
COLORE / COLOUR:	<i>Da verdognolo a giallo paglierino</i> <i>Greenish to straw yellow</i>
VITIGNO / GRAPE:	100% Müller Thurgau
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Valle Isarco (Alto Adige), altitudine 550/970 mt. <i>Valle Isarco (South Tyrol), 550/970 m altitude.</i>
SUOLO / SOIL:	Terreni alluvionali pietrosi, contenenti diorite e quarzofillite, ricchi di scheletro <i>Stony alluvial soils, containing diorite and quartzofillite, rich in skeleton</i>
CLIMA / CLIMATE:	Freddo e temperato, con elevate escursioni termiche <i>Cold and temperate, with high thermal excursions</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in acciaio <i>Delicate pressing, fermentation at controlled temperature and maturation on fine Lees in tanks</i>
CONSERVAZIONE/ STORING:	in ambiente buio e a temperatura costante, comunque non superiore a 15°. 3-5 anni <i>In dark room at constant temperature not exceeding 15°. 3-5 year</i>
GRADAZIONE ALCOLICA/ ALCOHOL CONTENT:	12,50 % vol.
ZUCCHERI RESIDUI / RESIDUAL SUGAR	2,2 g/l
ACIDITÀ / TOTAL ACIDITY	6,0 g/l

*L'azienda è da sempre sensibile all'impiego dei solfiti, per questo ne utilizza solamente circa il 50% del limite concesso.
The company has always been conscientious about the use of sulphites, which is why it only uses about 50% of the allowed limit.

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).