

# MURI-GRIES®



## ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU DOC 2013

### IL SEMPLICE

#### Abbinamenti

con antipasti, bocconcini e finger-food a base di pesce e carne, crostacei e varietà di formaggi freschi...

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Conservabilità:** entro 3 anni

#### Vino

**Uve:** Müller Thurgau

**Colore:** giallo paglierino chiaro con leggere sfumature verdognole

**Odore:** intensamente armonico con note di moscato, pepe, aromi di fiori di sambuco e acacia

**Sapore:** elegante con freschezza giovane e acidità gradevole, amabile e invitante di beva, sapido e minerale, retrogusto lungo e leggero

#### Vigneti

Appiano Monte, 500 metri sul livello del mare, terreni ghiaiosi e calcarei con esposizione est-sud, viti di età fino a 30 anni, potatura Gujot e a pergola

#### Vinificazione

fermentazione del mosto in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata di 19°C per una settimana, affinamento in botti d'acciaio inossidabile

**Gradazione alcolica:** 13 % Vol.

**Acidità totale:** 5,80 g/l

**Zuccheri residui:** 3,70 g/l