

FRANZ HAAS Söfi

## MÜLLER THURGAU

### ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Müller Thurgau sono allevate a Pergola tradizionale ed a Guyot ad altitudine variabile tra 500 e 800 metri. I terreni, misti tra argilla e porfido, sono esposti a sud e sud-ovest.

### METODO DI VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione per favorire l'estrazione aromatica, il pigiato (uva diraspata) viene delicatamente pressato. Successivamente il mosto viene fermentato a temperatura controllata in vasche d'acciaio per poi affinare lì per circa cinque mesi e dopo per un breve periodo in bottiglia.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Il Müller Thurgau si presenta con un vivace colore giallo paglierino, con aromi che ricordano note di moscato, frutta fresca, pesche e fiori (primula gialla); chiude con gusto elegante e sapido con finale molto piacevole. Con convincente semplicità e fresca acidità il vino seduce già in gioventù.

### ABBINAMENTO

Il vino si presta come aperitivo oppure come semplice abbinamento a primi leggeri della cucina mediterranea, a insalate di pesce e formaggi caprini freschi.



RESA PER ETTARO 70 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE DA 30.000 A 35.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 12° - 14° C

FRANZ HAAS

Via Villa, 6 39040 Montagna - Bolzano - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it