

JOSEF BRIGL

Linea classica

ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: müller thurgau

ZONA DI PRODUZIONE: Bolzano, Renon

VIGNETI: Le uve vengono dalla zona del Renon ad un'altezza di 900 m s.l.m. su dei terreni sabbiosi-ghiaiosi e ben areati.

VINIFICAZIONE: Pigiatura delicata e Fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni in d'acciaio e fermentazione malolattica. Affinamento sui lieviti fini in acciaio.

CARATTERISTICHE: Il Müller Thurgau è un vino bianco piacevole, colore da giallo verdognolo virante a giallo chiaro, profumo delicato con note erbacee e di noce moscata, sapore fresco e aromatico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: È adatto come vino da aperitivo, ma anche con antipasti, pesce bollito o alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 3 anni

ANALISI:

alcool: ca. 12,5% vol

acidità: ca. 5,8 g/l

residuo zuccheri: ca. 2 g/l



JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3
Tel. 0471/662419 - Fax 0471/660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com