

Le Cascine



Müller Thurgau

Provincia di Pavia - Indicazione Geografica Tipica - Frizzante

PROVENIENZA:

Provincia di Pavia

VITIGNO:

Muller Thurgau

TERRENO:

Argilloso limoso con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Spalliera

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve con pressa pneumatica. Fermentazione a 16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

In Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale con lieviti selezionati in autoclave a 16°C. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi dorati

OLFATTO:

Intenso e persistente, piacevolmente fruttato e aromatico, ricorda la pesca e il pompelmo con note di fiori gialli come la ginestra.

GUSTO:

Secco, fresco, asciutto. Ha una piacevole nota acidula che conferisce freschezza e facilità di beva.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ottimo come aperitivo e con gli antipasti a base di pesce o verdure accompagna egregiamente anche primi piatti leggeri, pesci alla brace e frittate di erbe.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Gazpacho - Spagna
Kebab - Turchia

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°C

CURIOSITÀ:

Il Muller-Thurgau è un incrocio tra Riesling Renano e Madeleine Royale ottenuto a Geisenheim dall'enologo svizzero Hermann Muller.