

Le Cascine®



Müller Thurgau IGT

Vino Bianco Fermo

Vino 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.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

Müller Thurgau / IGT Provincia di Pavia:

PROVENIENZA: Provincia di Pavia

VITIGNO: Müller 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 INTERNAZIONALI: Abbinamenti internazionali Gazpacho – Spagna Kebab – Turchia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C – 12°C

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