



# RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

## MÜLLER THURGAU

### DENOMINAZIONE DEL VINO

Alto Adige Müller Thurgau DOC

### UVE

Müller Thurgau

### AREA DI COLTIVAZIONE

Le viti di questo Müller Thurgau sono coltivate nella Bassa Atesina in Alto Adige e Oltradige, sui pendii orientati a sud-est del comune di Cortaccia. Le uve maturano a 550 – 700 metri sul livello del mare, sui terreni argillosi predominanti in queste zone.

### RACCOLTA & RESA

Tra la fine di settembre e la metà di ottobre le uve di Müller Thurgau raggiungono il grado ideale di maturazione. La resa ricavata dalle uve selezionate a mano è di 70 ettolitri vino per ettaro.

### VINIFICAZIONE

Subito dopo la consegna le uve vengono pressate delicatamente dopo una breve fermentazione a cappello, separate dalle fecce e fatte fermentare ad una temperatura controllata di 20°C in serbatoi d'acciaio inossidabile.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Questo Müller Thurgau si contraddistingue per il suo carattere fresco e la sua complessità di aromi. Il profumo floreale all'olfatto e il sapore delicatamente speziato di lievi sentori di moscato, abbinati ad una vivace acidità, conferiscono a questo vino la sua nota particolare.

### ABBINAMENTI

Il nostro Müller Thurgau è indicato come vino da aperitivo e per accompagnare antipasti, pesce e carni bianche.

