



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Müller Thurgau

Alto Adige Müller Thurgau DOC 2025

Carattere fresco, con grande varietà di aromi. Floreale, vivace e speziato.

IL TERROIR

La posizione: 550–700 metri s.l.m.

Il terreno: argilloso

La vite: sistema di allevamento a guyot su pendii orientati a sud-est

LA RACCOLTA

Vendemmia a mano tra fine settembre e metà ottobre

LA VINIFICAZIONE

Breve fermentazione a cappello, pressatura delicata e fermentazione a temperatura controllata (20°C) in serbatoi d'acciaio inossidabile

L'ESPERIENZA

Nel bicchiere: colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdi

Al naso: profumo floreale intenso e aromi complessi e sfaccettati

Al palato: fresco e vivace, con leggere note di noce moscata, una freschezza vibrante e una struttura finemente speziata

ABBINAMENTI IDEALI...

aperitivo | antipasti | pesce | frutti di mare | carne bianca

Vitigno: **100% Müller Thurgau**

2025

Resa: 70 hl/ha

Alc. 12.0 %

Servire a: 10-12 °C

Acidità totale 6.20 g/l

Longevità: 1 - 2 anni

Zuccheri residui 2.4 g/l

