RIVANI

IT EN

Rivani

Müller Thurgau Brut

Vinificazione

Il Müller Thurgau Spumante Brut viene vinificato in bianco e pressato in modo soffice per ottenere il mosto. La fermentazione, grazie all'azione dei lieviti, trasforma poi gli zuccheri in alcool e altre sostanze minori fondamentali per l'aroma e la struttura del vino, ed avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 16° – 18° C. Una volta terminata la fermentazione, il vino viene spumantizzato secondo il metodo Charmat.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Bouquet delicato e caratteristico. Al palato asciutto, con finale leggermente amarognolo.

Abbinamenti

Ideale per antipasti leggeri, primi piatti delicati e pesce.

Müller Thurgau	**Veneto**	**8-10 °C**	**Alcol: 11%** **Zuccheri: 11 g/l**