



## Cantine di Ora

# Müller Thurgau Alto Adige DOC

### Vinificazione

La lavorazione del Müller Thurgau segue un processo attento pensato per valorizzare al meglio le caratteristiche del vitigno. Dopo la raccolta, le uve vengono lavorate con delicatezza per preservare profumi e freschezza. La fermentazione si svolge a temperatura controllata, in ambienti che permettono di mantenere intatte le note aromatiche e la vivacità del vino. L'affinamento prosegue in acciaio, così da mantenere uno stile giovane, fragrante e immediato.

### Caratteristiche

Il Müller Thurgau si distingue per il suo colore giallo paglierino brillante, con riflessi che possono tendere al verdolino. Al naso esprime un bouquet fresco e invitante, con profumi che richiamano i fiori bianchi, la frutta a polpa chiara e leggere sfumature aromatiche. Al palato si presenta secco, con una piacevole freschezza che ne esalta la beva. L'equilibrio tra aromaticità, acidità e mineralità lo rende un vino estremamente versatile e adatto a molte occasioni.

### Abbinamenti

Ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti leggeri, come antipasti, verdure, pesce o carni bianche.



**Müller  
Thurgau**



**Alto Adige**



**8-10 °C**



**Alcol: 13%  
Zuccheri: 4 g/l**