

ITALIANO



## MÜLLER THURGAU BRUT

### **Vitigni**

Müller Thurgau

### **Zona di Produzione**

Veneto

### **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.

### **Temperatura di Servizio**

8°-10°C

### **Bottiglia**

Atmosphere

### **Dati analitici**

Alcol: 11% vol.

Zuccheri: 11 g/l

  
R I V A N I

  
**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES

[www.schenkitalia.it](http://www.schenkitalia.it)