



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Müller Thurgau 2022

IGT Vigneti delle Dolomiti

Intense note floreali con un tocco discreto di noce moscata sono il marchio distintivo di questo Müller Thurgau.

Descrizione: Questo vino, di Colore giallo verdolino, ricorda al naso e in bocca i fiori di sambuco, la pesca e la noce moscata e appartiene ai vini leggermente aromatici. Potenzialità di invecchiamento: 2-3 anni.

Abbinamento: Indicato come aperitivo, si adatta a frutti di mare leggermente speziati e pesce arrosto.
Temperatura di servizio: 10-12° C.

Vitigno: Müller Thurgau

Vigneti: Vigneti all'altezza a ca. 500 – 600 m s.l.m.

Resa: 90 hl/ettaro

Vinificazione: Il mosto fermenta a temperatura controllata (ca. 18° C) in fermentino di acciaio e matura alcuni mesi sui lieviti.

Valori analitici:	Alcol	12,5%	Vol
	Acidità	5,7	g/l
	Zuccheri residui	2,4	g/l