



TENUTA WEGER

Südt. Müller Thurgau Alto

Adige Doc

Vitigno: Müller Thurgau

Zona: Cauria- zona collinare 600 mt. slm nella Bassa Atesina.

Coltivazione: Guyot e pergola

Resa: 90q.li/ettaro

Vinificazione: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata .

Vendemmia: metà settembre

Affinamento: il vino matura sui propri lieviti per alcuni mesi in serbatoi d'acciaio.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdi

AROMA: Leggero sentore di moscato e fiori di sambuco

SAPORE: Leggermente aromatico, secco, elegante con una buona struttura

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo si accosta bene a primi piatti di pesce e Frutti di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°C

GRADO ALCOLICO: 13%vol.

