



L'illustrazione
The Illustration




Dalla biodiversità del territorio alle sorprendenti suggestioni che genera, ricaviamo un vino con un gusto sapido dal finale pieno e che ci ricorda i profumi del glicine. Elegante e armonioso, il Müller Thurgau spumante è perfetto per cocktail e aperitivi, accompagna alla perfezione piatti leggeri a base di pesce o verdure.

From the biodiversity of the land to the surprising fascination it generates, this wine has a full-bodied taste and full finish, reminiscent of the fragrance of wisteria. Elegant and harmonious, the Sparkling Müller Thurgau is perfect for cocktails and aperitifs and ideal paired with light fish or vegetable dishes.

Scopri gli altri vini del mondo Profumo
Discover the other wines of the "Profumo" world
Merlot • Cabernet Sauvignon • Ribolla Gialla
Verduzzo • Rosato • Moscato Frizzante

Müller Thurgau Spumante

 Profumo

SCHEDA TECNICA

Varietà d'uva: Müller Thurgau

Sistema di allevamento: Sylvoz, Guyot bilaterale
Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Spumantizzazione: La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una sosta sui lieviti.

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino brillante.

Perlage finissimo e persistente.

Profumo: Elegante, ricco e armonioso con profumo di albicocca, fiori di glicine e acacia.

Gusto: sapido, pieno con finale pieno.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo e per cocktail, accompagna alla perfezione piatti leggeri a base di pesce o di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

DATA SHEET

Grape variety: Müller-Thurgau

Training system: Sylvoz, bilateral Guyot

Harvest time: Second ten days of September.

Vinification: The grapes are delicately destemmed. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Sparkling wine production: The sparkling wine is produced in an autoclave following the Martinotti method (Charmat) with regular fermentation followed by a break on the lees.

SENSORY NOTES

Colour: Bright, flaxen yellow.

Very fine and persistent bubbles.

Aroma: Elegant, rich and harmonious with an aroma of apricot, wisteria and acacia flowers.

Taste: Savoury, full-bodied with a solid finish.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif and for cocktails, it goes perfectly with light fish or vegetable dishes.

SERVING TEMPERATURE

8-10° C