



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



MÜLLER THURGAU

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

100% Müller-Thurgau

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol. circa

COLORE

Giallo paglierino intenso.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Profumo delicato e intenso con eleganti note floreali. Si distingue per un piacevole bouquet di frutta tropicale e agrumata e un sottile sottofondo minerale. Sapore secco, vellutato, piacevolmente fresco e lievemente aromatico. Ottimo carattere e di grande piacevolezza di beva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per gli antipasti a base di pesce, crudi di pesce in genere, frittate alle erbe e carni bianche.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.