



## LINEA CLASSICA

### MÜLLER THURGAU – IGT Venezia Giulia

---



#### DATI ANALITICI GENERALI:

**Vigneto:** situato nel Comune di San Giovanni al Natisone

**Tipo di terreno:** Alluvionale

**Vitigno:** Müller Thurgau

**Forma di allevamento:** Cordone Speronato

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione.

La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 15°C.

Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa cinque mesi mantenendolo ad una temperatura costante.

Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ha un colore giallo paglierino brillante ed un aroma netto e delicato.

Al palato si presenta fresco, leggero, vivace.

#### ULTERIORI INFORMAZIONI:

**Abbinamenti:** si presta a diversi abbinamenti, in particolare con piatti a base di trota o salmone affumicato.

**Longevità:** 3-4 anni.

**Temperatura di servizio:** 11-12°C.

AZIENDE AGRICOLE  
L I V O N



**MÜLLER THURGAU** – IGT Venezia Giulia

---

