



Unser Müller Thurgau wächst auf knapp 900 m Meereshöhe in einen der höchstgelegenen Weinbergen der Gegend. In dieser fast schon extremen Lage herrschen große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht vor, welche dieser Rebsorte besonders zugutekommen. Der Porphyrboden mit rotem Lehmantilen, entwickelt sehr intensive Floral- und Fruchtaromen.

COSTE

MÜLLER THURGAU IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Rebsorte	Müller Thurgau
Produktionszone	Lage Coste Grumes, Cembratal
Erziehungsform	Spalier
Ernte	Ende September, Anfang Oktober
Vinifizierung	Schonende Handlese sowie Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlfass, 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe, 6-monatige Flaschenlagerung
Farbe	Zartgrün – hellgelb
Geruch	Feiner Duft nach weißen Blüten und gelben Früchten
Geschmack	Erfrischend im Gaumen, saftig, sehr feine Säure, geradlinige Frucht, zarter Schmelz, mineralisch mit elegant lang anhaltenden Abgang
Empfehlung	Als Aperitiv, zu Süßwasserfisch, Krusten- und Schalentieren, Geflügel und weißes Fleisch
Serviertemperatur	8 — 10 °C





Il nostro Müller Thurgau cresce a quasi 900 m di altitudine, in uno dei vigneti posto più in alto della zona. In questa posizione già quasi estrema prevalgono grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte che favoriscono la crescita ottimale di questo vitigno. Il terreno porfirico con porzioni di argilla rossa aiuta allo sviluppo di aromi floreali e fruttati molto intensi.

COSTE

MÜLLER THURGAU
IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Vitigno	Müller Thurgau
Zona di produzione	Vigneto Coste, Grumes, Val di Cembra
Forma d'allevamento	Guyot
Raccolta	Fine Settembre, inizio Ottobre
Vinificazione	Delicata vendemmia a mano e premurosa pressatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, maturazione sulle fecce nobili per 6 mesi, 6 mesi affinamento in bottiglia
Colore	Verde pallido – giallo chiaro
Naso	Profumo fine di fiori bianchi e frutti gialli
Bocca	Rinfrescante al palato, succoso con acidità fine, frutto preciso, fusione delicata, minerale con finale elegante e persistente
Abbinamenti	Aperitivo, pesce di acqua dolce, crostacei, pollame e carne bianca
Temperatura di servizio	8 – 10 °C

