



Müller Thurgau Spumante Brut



UVE

Müller Thurgau in purezza



GRADAZIONE ALCOLICA

11% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono delicatamente pressate. La spumantizzazione avviene secondo il tradizionale metodo Charmat con la presa di spuma che si effettua per mezzo di mosti freschi conservati a 0° C. per favorire l'espressione di intensi aromi fruttati.

PERLAGE

Fine, continuo e persistente.

COLORE

Giallo paglierino tenue con vivaci riflessi e spuma abbondante e briosa.

PROFUMO

Intenso con tipiche note di fiori bianchi e gradevoli toni di frutta esotica e agrumi.

SAPORE

Al palato è morbido, fragrante e fresco con un finale piacevolmente fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito tra i 7° e i 9° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, trova perfetto abbinamento con piatti leggeri e pietanze a base di pesce e crostacei. A fine pasto può accompagnare dolci da forno e macedonie di frutta.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	90	316	0,75	1,4	90	8 002235 007665	-	-	-	-
Imballo	285	327	4,5	8	190	8 002235 007788	-	-	-	6
Pallet	1200	1835	472,5	882	800	-	16	5	80	480