



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Tasso

Denominazione: Veneto Muller Thurgau Igt

Vitigni: Muller Thurgau

Tipologia terreno: Di origine morenica e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante con sfumature verdoline

Profumo: Al naso il profumo è molto intenso ed aromatico con sentori di noce moscata, ortica e pesca bianca

Sapore: In bocca si percepisce una sensazione fresca e succosa, piacevolmente sapido e persistente

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10°-12°C|50°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ideale con pesce sia di lago che di mare. Da provare con trota di lago ai ferri

Descrizione:

Trentino Muller Thurgau "Il Tasso" è un prodotto che nasce sulle colline del Veneto in un suolo di origine morenica nella Tenuta San Leone. Ottenuto da una selezione dei grappoli migliori di Muller Thurgau raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di due mesi e successivo mese in bottiglia. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con sfumature verdoline. Al naso il profumo è molto intenso ed aromatico con sentori di noce moscata, ortica e pesca bianca. In bocca si percepisce una sensazione fresca e succosa, piacevolmente sapido e persistente. Perfetto come aperitivo. Ideale con pesce sia di lago che di mare. Da provare con trota di lago ai ferri. Servire ad una temperatura di 10-12°C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

