



Meraner - Müller Thurgau

Müller Thurgau

VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo per circa 12 ore. Fermentazione alcolica in piccoli serbatoi di inox. Segue la maturazione sui lieviti per 6 mesi. Nessuna fermentazione malolattica.

QUALITÀ':

DOC Classic

VIGNETI:

Merano, Scena, Cermes, Lana 550-650m

ANALISI CONTENUTO:

Alcool 13,50% Vol

Acidità totale 5,30 gr./L

Residuo di zucchero 3,40 gr./L

