

TENUTA S. ANNA Müller Thurgau IGT TREVENEZIE



VARIETALES: 100% Müller Thurgau D.O.: Trevenezie

Área de producción:

La zona ofrece una amplia gama de terruños que han permitido desarrollar varios vinos particulares. Si bien se caracteriza por una notable variedad de condiciones climaticas, el clima tiene algunas características uniformes enel sentido de que la cordillera alpina protege de las frías corrientes del norte. Tanto la llanura como los cerros y montañas presentan terrenos volcánicos, sedimentarios y aluviales, con los suelos que van desde los frescos y cascajosos hasta los arcillosos ricos en minerales.

Vinificación:

La vinificación se realiza con un suave prensado de la uva y se lleva a cabo una fermentación lenta. en acero inoxidable a una temperatura de 15-16°C. Sigue una crianza sobre levaduras donde reposa 3 meses antes de ser embotellado.

Cata:

COLOR: Amarillo pajizo con matices verdosos. AROMA: Intenso, delicado y afrutado, con hierbas aromáticas y un ligero toque vegetal. BOCA: Fresco y agradable, con ligero

persistencia aromática.

MARIDAJE: Perfecto como aperitivo, marida muy bien pescados, mariscos y carnes blancas.