



La Piotta

PRODUZIONE VINI E SPUMANTI  
BIOLOGICI/VEGANI

## MULLER THURGAU IGT PROVINCIA DI PAVIA

### **TIPOLOGIA:**

Vino bianco fermo

### **VITIGNI:**

Muller Thurgau 100%

### **VINIFICAZIONE:**

Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadiraspatura, avviene la vinificazione con il processo detto "criomacerazione": le uve sono poste in apposita vasca per 12 ore circa a 6-8 gradi di temperatura. Successivamente alla pressatura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Di colore giallo paglierino, ha profumo fine ed elegante con note floreali e sentori di frutta tropicale. Al palato è caldo, rotondo e di buona persistenza con piacevoli note fruttate.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13 %vol.

### **ABBINAMENTI:**

Ottimo da accompagnare a primi piatti dai sapori forti e elaborate preparazioni a base di pesce. Si abbina perfettamente a formaggi di buona stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C

**CONSERVAZIONE:** In luogo fresco e asciutto per 18 mesi.

**FORMATO:** 0,75 l.

