



ca'tullio

VINI BIANCHI



MÜLLER THURGAU – CA' TULLIO D.O.C. FRIULI AQUILEIA

L'uva: Müller Thurgau

La vinificazione: criomacerazione prefermentativa per 12 ore a 10°C, poi pressatura soffice, illimpidimento statico a freddo del mosto, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati e periodica movimentazione della feccia fine per circa tre mesi, a cui segue un periodo di affinamento in vasca, prima di essere imbottigliato.

Il vino: colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al profumo note di mela, pera ed albicocca. Il gusto è secco, asciutto, elegante, con giusta persistenza fruttata.

L'abbinamento: consigliamo di servirlo ad una temperatura di circa 10-12°C come aperitivo, oppure accompagnandolo a primi piatti a base di pesce o a formaggi freschi.