



PACHER HOF

Müller Thurgau 2021

Alto Adige Valle Isarco DOC

Caratteristiche	vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è delicato con note erbacee e di noce moscata. Il sapore è fresco e aromatico
Varietà	Müller Thurgau
Zona di produzione	Novacella I conca di Bressanone
Altitudine	720 m
Tipo di terreno	depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneis e quarzite
Sistema di allevamento	guyot
Età delle piante	21-36 anni
Resa per ettaro	72 hl/ha
Vendemmia	a mano ottobre 2021
Vinificazione	fermentazione lenta a temperatura bassa controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per ca 6 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio
Potenziale di maturazione	fino a 5 anni (conservazione a regola d'arte)
Imbottigliamento	aprile 2022
Temperatura di servizio	10-12° C
Abbinamenti consigliati	aperitivo antipasti leggeri pesce lesso fritto o alla griglia formaggio fresco
Dati analitici	gradazione alcolica: 13 % acidità: 6.2 g/l zuccheri residui: 2.4 g/l estratto secco netto: 20.9 g/l

