



ROSSATO



Müller thurgau

Vitigno di provenienza chiaramente nordica, adatto sia alla creazione di vini fermi che alla produzione di prestigiose "bollicine". Nel calice la sua brillante fluidità è giallo paglierina con bagliori di verde. Un pregiato vino bianco che al palato regala note di mela, pera matura e accenni di albicocca acerba, a seconda dell'annata.

Il Müller Thurgau non si tirerebbe mai indietro: dall'ora dell'aperitivo al tutto pasto. Crudités, portate a base di pesce fresco e tavolozze di formaggi accompagnati dalle gelatine sono le sue vocazioni.



Ma è un esploratore per natura, quindi lasciatelo spaziare felice e abbinatelo indifferentemente a delicate paste fredde estive, alle mousse di pesce, fino ad annaffiare generosamente i molluschi su una tavolata estiva fra gli amici.

Varietà delle uve: Müller Thurgau

Gradazione: 13°C

Temperatura di servizio: 10-12°C