

MÜLLER THURGAU TRENINO DOC “RONCOLA”



Uva accuratamente selezionata di Müller Thurgau coltivata nei vigneti del Trentino

- Carefully selected Müller Thurgau grapes from Trentino
- Sorgfältig ausgewählte Müller Thurgau-Trauben aus den Weinbergen in Trentino



Fermentazione in serbatoi in acciaio inox e sosta sui lieviti fini per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento

- Fermentation in steel tanks and contact on its lees for at least 4 months before bottling
- Gärung in Edelstahlbehältern und mindestens 4 Monate auf der Feinhefe vor der Abfüllung



Giallo paglierino con riflessi verdolini

- Straw yellow with greenish strikes
- Strohgelb mit grünen Reflexen



Intenso e fine con ottima complessità aromatica, pesca bianca e agrumi, floreale di rosa bianca selvatica, speziato di noce moscata e caratterizzato da elegante mineralità

- Intense and refined, delicately aromatic, white peach and citrus fruits, floral of white wild rose, spicy of nutmeg and characterized by a very interesting minerality
- Duftend und fein, mit ausgezeichneter aromatischer Komplexität, Noten vom weißen Pfirsich, Zitrusfrüchten und wilder weißer Rose, mit würzigen Nuancen von Muskatnuss, elegant und mineralisch



Vino secco, piacevolmente fresco e sapido, di buona struttura aromatica e persistenza

- Dry, smooth and fresh, pleasant and with a good structure and savory finish
- Trocken, säurebetont und geschmackvoll, mit einer guten aromatischen Struktur, lange im Abgang



Ottimo come aperitivo, ideale accompagnamento per primi piatti a base di verdure, pesce e crostacei, carni bianche e formaggi

- Excellent as an aperitif, ideal with vegetables, fish and shellfish dishes, white meats and cheese
- Hervorragend als Aperitif, perfekt zu Gemüse- und Fischgerichten, Krebstieren, Weißfleisch und Käse



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 10-12° C

- Enjoy it at 10-12°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 10-12° C

