

Alto Adige  
Müller Thurgau  
DOC  
2018  
13,0 % Vol.

**VITIGNO.**

Müller Thurgau

**ZONA PRODUTTIVA.**

Cortaccia (Hofstatt – Corona)  
terreni ghiaiosi – leggeri

**VINIFICAZIONE.**

fermentazione in bianco a temperatura controllata in acciaio inox

**CARATTERISTICA.**

vino bianco aromatico, particolare

**COLORE.**

da giallo verdognolo a giallo paglierino

**ACIDITÀ TOTALE.**

5,8 g/l

**RISIDUO ZUCCHERINO.**

1,6 g/l

**CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.**

da bere giovane, 1-2 anni

**DA SERVIRE.**

come aperitivo, con frutti di mare fritti o alla griglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO.**

10-11 °C

**IL VINO.**

Il Müller Thurgau (incrocio tra Riesling e Madeleine Royal, nel 1882 a Geisenheim) arrivò nei primi decenni del XX secolo in Sudtirolo, dove fa parte dei vini bianchi abboccati, leggermente aromatici. Un sentore piacevole di noce moscata, più o meno marcato a secondo della zona, è tipico della varietà. I vigneti di Müller Thurgau di Cortaccia si trovano prevalentemente sui pendii esposti di Penone, Hofstatt e Corona (fino a 900 m s.l.m.), dove i notevoli sbalzi di temperatura tra giorno e notte conferiscono alle uve uno spiccato aroma. Il vino saporito e vivace ricorda un pascolo alpino appena falciato, l'acidità d'alta montagna si sposa armoniosamente con il frutto che sa di pesca gialla, miele, macis, nocciola e fiore di pesco.



**Kellerei Kurtatsch  
Gen. Landw. Ges.**

Weinstraße 23  
39040 Kurtatsch  
Südtirol/Italia

☎ 0039/0471/880115  
☎ 0039/0471/880099

**Cantina Produttori Cortaccia  
Soc. Agr. Coop.**

Strada del Vino 23  
39040 Cortaccia  
Alto Adige/Italia

[www.kellerei-kurtatsch.it](http://www.kellerei-kurtatsch.it)  
[info@kellerei-kurtatsch.it](mailto:info@kellerei-kurtatsch.it)

