

# Spumante Müller Thurgau

**Producteur :** Tenuta Gorghi Tondi

**Classification :** Vin mousseux Extra Dry

**Lieu de production :** Mazara del Vallo - Sicile

**Cépages :** Müller Thurgau

**Vendange :** Manuelle, entre la première et la deuxième décennie du mois d'août

**Pressurage :** Doux

**Prise de mousse :** Méthode Charmat

**Couleur :** Jaune avec des reflets verdoyants, perlage fin et persistant

**Parfum :** Parfum délicat, finement aromatisé avec une touche de fruité agréable

**Saveur :** Doux et frais avec un caractère élégant

**Affinement :** 30 jours en bouteille

**Sucre résiduel :** 14 gr/l

**Alcool :** 11%

**Accompagnement :** Idéal comme apéritif, il accompagne volontiers les fraîches cuisines estivales comme les crustacés, les salades de pâtes et de riz

**Temperature de service :** 8°-10° C



**Producent :** Tenuta Gorghi Tondi

**Classificatie :** Schuimwijn Extra Dry

**Productiestreek :** Mazara del Vallo - Sicilië

**Druivensoorten :** Müller Thurgau

**Oogst :** Handmatig, tussen de 1ste en de 20ste augustus

**Persing :** Zacht

**Productiemethode :** Méthode Charmat

**Kleur :** Geel met groene reflectie, fijne en aanhoudende pareling

**Parfum :** Delicaat parfum, verfijnde aroma's met een aangename fruitige toets

**Smaak :** Zacht en fris met een elegant karakter

**Rijping :** 30 dagen in de fles

**Restsuiker :** 14 g/l

**Alcohol :** 11%

**Gerechten :** Ideaal als aperitief, een perfecte combinatie met frisse zomerse gerechten zoals schaaldieren, pastasalade en rijstsalade.

**Serveertemperatuur :** 8°-10° C