



# NM Cuvée

NALS MARGREID  
— 1932 —

Chardonnay · Sauvignon

TRADITION

## Vitigni

70% Chardonnay, 30% Sauvignon

## Denominazione

IGT - Dolomiti

## Chiusura

Tappo stelvin

## Territorio

I vitigni della NM Cuvée affondano le proprie radici nei profondi terreni calcarei di Magrè e nei terreni di porfido e ghiaia calcarea ricchi di minerali di Nalles.

## Clima

Il clima submediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

## Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

## Colore

Giallo paglierino limpido, di medio spessore

## Al naso

Naso fresco, di ananas, frutto della passione, sfalcio di campo

## Al palato

Compatto, di giusta sapidità e croccantezza, spalla acida avvolgente, finale minerale

## Cibi consigliati

Pizza alla Napoletana, Kimchi

## Temperatura di servizio

10-12 °C

## Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%