



Obern Berg

NALS MARGREID
— 1922 —

Müller Thurgau

TRADITION

Vitigno

100% Müller Thurgau

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

500 - 600 m s. l.m.

Esposizione

Est/sud-est

Territorio

OBERN BERG Müller Thurgau viene coltivato sui nostri terreni più alti della Bassa Atesina dell'Alto Adige. Il terreno è costituito esclusivamente da ghiaia calcarea con un'elevata percentuale di humus.

Clima

Il clima mediterraneo con freschi venti di caduta consente un periodo vegetativo più lungo e una vendemmia tardiva a metà ottobre.

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 chiaro, di medio spessore

Al naso

Naso fresco, di litchi, pesca dalla polpa bianca, salvia fresca sullo sfondo

Al palato

Denso, di bella sapidità e croccantezza, con spalla acida avvolgente e finale floreale

Cibi consigliati

Salmone affumicato e burro, 'rafanata' lucana

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%