



Müller Thurgau 2023

Jaune doré délicat. Un parfum finement épicé de moscatel, de pamplemousse et de poivre blanc, associé à des senteurs de pêches mûres, donne un arôme très harmonieux. Ce vin fin et élégant sait convaincre par sa structure équilibrée et son acidité vive.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Müller Thurgau
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320443
Accord mets et vins	Apéritif, Fromage, Poisson



Vinification

Vendange et sélection des raisins à la main, pressurage doux et clarification du moût par sédimentation naturelle des bourbes : fermentation lente à température contrôlée en cuve inox ; conservation et maturation de 5 à 7 mois sur lies fines en cuve acier.

Terroir

Au nord, les hauts sommets des Alpes protègent le Tyrol du Sud des courants atlantiques rigoureux de secteur nord, tandis qu'il est marqué par les influences méditerranéennes au sud. En raison des vents descendants froids des hautes montagnes, le microclimat de Terlano se distingue par ses grands écarts de températures entre le jour et la nuit.

Histoire





Il faut parfois explorer de nouvelles voies pour préserver la tradition. Cela exige du courage et de la cohésion. Et ces deux traits de caractère n'étaient assurément pas en reste lorsque la coopérative de caves fut créée en 1893 à Terlano. Or, cette innovation incroyable pour l'époque continue de faire ses preuves aujourd'hui. Le vin de Terlano a fait la renommée mondiale de ce petit village, du moins auprès des amateurs de vin.

