

**MÜLLER THURGAU
RIO ROMINI**
Trentino DOC



VIGNETI: selezionati, a bassa resa, sulle zone di alta collina della località Romini in Vallarsa

ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ CEPPI: 4.500/Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: integro, che richiama il fiore della vite, leggermente speziato, con note di salvia, fieno e gelsomino

SAPORE: secco sapido, fresco

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, si abbina a piatti di pesce ed insalate mediterranee

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

VINEYARD: selected vineyard (low yield) on the hills in the highly rated single vineyard Vigna Romini in Vallarsa Valley

TRAINING: Guyot

DENISTY OF PLANTING: 4.500 vines/Ha

CHARACTERISTICS

COLOUR: straw-yellow

AROMA: nice clean bouquet, aromas which recall the fragrance of vine-fl owers, slowly spiced, with hints of sage, hay and jasmine

FLAVOUR: dry, sapid

FOOD PAIRING: very good as an aperitif it pairs well with seafood dishes and salads

SERVING TEMPERATURE : 10-12 °C

WEINGÄRTEN: ausgewählt, auf niedrigem Ertrag gehalten, auf den Hügeln von der bestens geeigneten Lage Romini gelegen welche sich in der Gemeinde von Vallarsa

ERZIEHUNGSFORM: Guyot

REBSTÖCKE: 4.500 Stück pro ha

CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE: strohgelb mit grünlichen Schattierungen

GERUCH: beeindruckt durch seine aromatische Intensität, mit Anfl ügen von Sommerblumen welche ihn duftend und anhaltend macht

GESCHMACK: weich und trocken, sehr frisch und anhaltend

EMPFEHLUNG: sehr geeignet als Aperitif, past hervorragend zu allen Fischgerichten und Frühjahrssalaten

TRINKTEMPERATUR: 10-12 °C