



GAIASCHI

· dal 1855 ·

Müller Thurgau

Dalle valli del Reno nei primi anni '20 arriva questo vitigno che ha trovato sulle nostre colline un microclima ed un terreno adatti alla sua coltivazione.



Denominazione:	Müller Thurgau
Tipologia:	vino fermo
Certificazione:	I.G.T.
Disciplinare:	Produzione Integrata
Vitigni:	85% Müller Thurgau 15% Silvaner
Resa massima:	75 Hl per ettaro
Tipo di terreno:	calcareo-argilloso
Zona di produzione:	Colombaia Guffanti - Ziano Piacentino
Estensione ed altitudine:	2 ettari – 245 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	cortina semplice
Periodo di vendemmia:	settembre
Gradazione:	12% vol.
Temperatura di servizio:	12 °C
Vinificazione:	la raccolta delle uve avviene a maturazione fenologica per esaltare la freschezza e l'aromaticità di questo vino. Dopo una pressatura soffice, l'uva fermenta alla temperatura di 16 °C fino al completo esaurimento degli zuccheri. Dopo 5 mesi di acciaio è pronto per essere imbottigliato.
Nel bicchiere:	di colore bianco carta. Al naso si percepiscono sentori di frutta bianca e fiori. Delicato, fresco e leggermente sapido.
Abbinamento:	ottimo come aperitivo, con primi e secondi piatti di pesce.