

Viveur

- › **Müller Thurgau**
IGP • Terre Siciliane
Vino biologico frizzante



Vigneto

Le uve provengono dal territorio di Salemi ad un'altitudine di circa 140 metri s.l.m. Il terreno, ricco di sostanza organica, presenta una struttura limosa-argillosa.

Vendemmia

Nella prima decade di Agosto, nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione

Le uve vengono vinificate in vasche d'acciaio termo-controllate a 15°C. A fine fermentazione e dopo la filtrazione, la maturazione prosegue in vasche d'acciaio termo-controllate. Prima dell'imbottigliamento il prodotto viene sottoposto ad una seconda rifermentazione in piccole autoclavi, utilizzando il metodo Martinotti - Charmat, allo scopo di ottenere un vino frizzante ad una pressione di circa 2 atmosfere.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdolini. Al naso elegante e floreale sentori di fiori di campo e pera; al palato armonico, delicato, fresco e di facile beva grazie ad una bollicina fine e delicata.