



COSTANTINO

WINES



MÜLLER THURGAU

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNO:

Müller thurgau 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Partinico, Monreale

TIPO DI TERRENO:

Calcareo, argilloso

VENDEMMIA:

Manuale, seconda decade di agosto

VINIFICAZIONE:

Criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllate in acciaio

ALCOHOL:

13,00 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, fine, aromatico con vive note agrumate e floreali. Piacevole e vivace al palato, con finale gradevolmente acidulo e sapido

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo, con antipasti e frutti di mare

GRAPE VARIETY:

Müller thurgau 100%

PRODUCTION AREA:

Partinico, Monreale

SOIL:

Calcareous clayey

HARVEST:

Manual, second decade of August

VINIFICATION:

Maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank

ALCOHOL:

13,00 %

TASTING NOTES:

Straw yellow with greenish reflections. Intense perfume, fine, aromatic with live citrus and floral notes. Pleasant and lively on the palate, with final pleasantly sour and savory

FOOD PAIRING:

Ideal with appetizers, shellfish and fish dishes

RICONOSCIMENTI / AWARDS:

- 2019 Luca Maroni 89 punti
- 2018 Luca Maroni 90 punti, Jancis Robinson 15.5+ punti
- 2017 Luca Maroni 90 punti, Veronelli 87 punti
- 2016 Luca Maroni 88 punti