



- **VINI BASE**  
Terlano, Salorno - Pochi
- **TERRENO**  
porfido, calcareo
- **CUVÉE**  
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero\*,
- **VINIFICAZIONE**  
barriques e inox
- **VENDEMMIA**  
2015
- **RIMANENZA SUI LIEVITI**  
48 mesi
- **INVECCHIAMENTO**  
fino a 5 anni dopo la sboccatura
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
6 - 8 °C
- **PRIMO IMPATTO**  
Il Cuvée Muggi profuma di frutti secchi, mela al forno e cioccolato bianca.  
Nel palato succoso e rotondo, sa di pesca e mandarini.  
Sorprende per i suoi aromi persistenti ed unici nel loro equilibrio.
- **ABBINAMENTO GOURMET**  
Da abbinare sempre e con tutto.
- **DATI ANALITICI**

Alcol	13,0 % vol
Acidità	6,0 gr/l
Estratto secco	20,0 gr/l
Dosaggio	4,0 g/l



\* Le percentuali di Pinot Nero possono variare in base alle annate e della disponibilità