

**VINI BASE**

Terlano, Salorno - Pochi

**TERRENO**

porfido, calcareo

**CUVÉE**

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

**VINIFICAZIONE**

barriques e inox

**VENDEMMIA**

2019

**RIMANENZA SUI LIEVITI**

36 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 cioccolata 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 12,5 % vol

Acidità 6,0 gr/l

Estratto secco 20,0 gr/l

Dosaggio 4,0 g/l

