

**MÜLLER THURGAU**  
**RIO ROMINI**  
Trentino DOC



*VIGNETI: selezionati, a bassa resa, sulle zone di alta collina della località Romini in Vallarsa*

*ALLEVAMENTO: Guyot*

*DENSITÀ CEPPI: 4.500/Ha*

*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE*

*COLORE: giallo paglierino*

*PROFUMO: integro, che richiama il fiore della vite, leggermente speziato, con note di salvia, fieno e gelsomino*

*SAPORE: secco sapido, fresco*

*ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, si abbina a piatti di pesce ed insalate mediterranee*

*TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C*

*VINEYARD: selected vineyard (low yield) on the hills in the highly rated single vineyard Vigna Romini in Vallarsa Valley*

*TRAINING: Guyot*

*DENSITY OF PLANTING: 4.500 vines/Ha*

*CHARACTERISTICS*

*COLOUR: straw-yellow*

*AROMA: nice clean bouquet, aromas which recall the fragrance of vine-flowers, slowly spiced, with hints of sage, hay and jasmine*

*FLAVOUR: dry, sapid*

*FOOD PAIRING: very good as an aperitif it pairs well with seafood dishes and salads*

*SERVING TEMPERATURE : 10-12 °C*

*WEINGÄRTEN: ausgewählt, auf niedrigem Ertrag gehalten, auf den Hügeln von der bestens geeigneten Lage Romini gelegen welche sich in der Gemeinde von Vallarsa*

*ERZIEHUNGSFORM: Guyot*

*REBSTÖCKE: 4.500 Stück pro ha*

*CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN*

*FARBE: strohgelb mit grünlichen Schattierungen*

*GERUCH: beeindruckt durch seine aromatische Intensität, mit Anflügen von Sommerblumen welche ihn duftend und anhaltend macht*

*GESCHMACK: weich und trocken, sehr frisch und anhaltend*

*EMPFEHLUNG: sehr geeignet als Aperitif, past hervorragend zu allen Fischgerichten und Frühjahrssalaten*

*TRINKTEMPERATUR: 10-12 °C*