



Castello
di Stefanago
Oltrepo Pavese

Vini Baruffaldi “Müller Thurgau”
Azienda Vitivinicola Castello di Stefanago

Müller Thurgau IGP Provincia di Pavia 2011
Da uve da agricoltura biologica

Vitigno: 100% Müller Thurgau (vinificato in purezza)

Vigneto: Collina a 350 metri sul livello del mare, 5000 ceppi/
ettaro, allestimento cordone alto

Produzione: 70 ql/ha

Bottiglie prodotte: 3.200 bottiglie 75cl.

Vinificazione: secondo il Protocollo Freewine

Informazioni organolettiche: vino bianco fermo;
colore giallo paglierino con sfumature verdognole; profumo:
fine, ampio, elegante e delicatamente aromatico; gusto: fresco,
fruttato. La particolare vinificazione senza aggiunta di solfiti,
dona a questo vino un'insolita mineralità con delicati sentori
aromatici e profumo di erbe officinali.
Una gradevole acidità e una spiccata nota di tannicità ne fanno
un vino fresco, elegante, adatto ad accompagnare tutto il pasto.

Valori analitici:

Alcol: 13 % v/v

Anidride solforosa totale: 30 mg/l

Anidride solforosa libera: 1 mg/l

pH : 3,59

Acidità totale: 5,62 g/l (espressa in acido tartarico)

Zuccheri riduttori: 1 g/l

Tipo di chiusura: sughero naturale

Prodotto disponibile da: Aprile 2012

Sito web: www.castellodistefanago.it



Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu

