

Müller Thurgau Trentino DOC

UVE:	Müller Thurgau
ZONA DI PRODUZIONE:	Trentino, in prevalenza dalla Val di Cembra
ALTITUDINE:	150 - 500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica di medio impasto con scheletro porfido in Val di Cembra
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola trentina e guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 4.000 piante/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	12,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano a medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Le uve, raccolte integre a perfetta maturazione, sono sottoposte a vinificazione in bianco con la tecnica della riduzione. Dopo la spremitura soffice il mosto viene infatti posto in acciaio inox dove fermenta per circa 8-10 giorni a una temperatura controllata di 16-18 °C, a cui segue affinamento sui lieviti sino a fine gennaio, quando viene preparato per l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino caratterizzato alla vista dalla venatura di brillanti riflessi verdolini, si apre al profumo con la freschezza e la fragranza dei fiori di campo, di agrumi e di erbe aromatiche, mentre in bocca si propone asciutto e sapido con una nota di vibrante freschezza che prolunga nel tempo le piacevoli note aromatiche già individuate al naso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, accompagna bene antipasti a base di verdura, primi piatti di pesce o paste e risotti, in particolare quando conditi con spezie ed erbe aromatiche.

Müller Thurgau

