



MÜLLER THURGAU

TRENTINO DOC



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Varietà di uva utilizzata Müller Thurgau.

Collocazione dei vigneti Si tratta della varietà coltivata alle maggiori altitudini, solitamente oltre i 400 m s.l.m. I terreni che preferisce sono di medio impasto, con una buona componente in calcare, che dona eleganza e aromaticità al vino.

Forma di allevamento Generalmente si utilizza la Pergola trentina doppia e spezzata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia L'accurata gestione a verde in vigneto con eventuali diradamenti tempestivi garantisce rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge solitamente a partire da inizio settembre selezionando i grappoli più maturi e anche più sani. Si presta grande attenzione per conferire uve integre alla cantina.

Vinificazione Di solito le uve vengono immediatamente separate dal raspo e pigiate. Il mosto sosta in macerazione a contatto con le bucce per tempi più o meno lunghi allo scopo di estrarne la frazione aromatica. Segue una pressatura soffice e la decantazione del mosto, per innescare la fermentazione alcolica con il giusto grado di limpidezza. Al termine della fermentazione il vino viene separato dalle fecce più grossolane.

Affinamento La maturazione avviene usualmente in serbatoi in acciaio inox, e nel caso sia fatta sulle fecce più fini, queste vengono messe periodicamente in sospensione da battonage.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Brillante, con colore giallo paglierino scarico tendente al verdognolo.

Olfatto Delicato, intenso e persistente, con note floreali (sambuco) e fruttate (pesca) molto accattivanti.

Gusto Molto fresco, estremamente elegante con finale lungo delicatamente aromatico.

DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

Grado alcolico ca 12,0% vol.

Zuccheri Secco

Acidità totale ca 5,80 g/l

Contiene solfiti. Non contiene OGM.



MÜLLER THURGAU

TRENTINO DOC

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Aperitivi accompagnati.
- Piatti di pesce o a base di frutti di mare grigliati o fritti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12-14 °C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare la bottiglia in orizzontale in un luogo fresco tra i 10 e 16 °C e al riparo dalla luce.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Vino da consumarsi nell'immediato, possibilmente entro i due anni successivi alla data di vendemmia.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l



8 025966 000279