

MÜLLER THURGAU 2020

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

Müller Thurgau elegante e spensierato, il suo habitat ideale sono i campi alti del Tennesse, suoli ricchi di minerali da cui le radici dei vigneti traggono caratteristiche uniche.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale L'annata 2020 ha avuto uno svolgimento normale, con un inverno nella media e una primavera leggermente più calda del solito. Le maggiori temperature hanno consentito un leggero anticipo nella ripresa vegetativa. Il periodo vendemmiale si è contraddistinto, invece, per le abbondanti precipitazioni e l'elevata umidità, e ha richiesto numerosi interventi e sopralluoghi in vigna per trovare il momento più idoneo alla raccolta. Il lavoro eseguito da soci e tecnici ha permesso di incantinare uve sane e ben mature.

Zona di provenienza Alto Tennesse.

Varietà di uva utilizzata 100% Müller Thurgau.

Tipologia del terreno Medio impasto, tendente al calcareo.

Forma di allevamento Guyot.

Produzione Intorno a 90 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta il 15 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve nelle ore più fresche della giornata (mattino) e utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.

Vinificazione L'uva è stata diraspata e pigiata, e in seguito raffreddata a circa 10 °C. Ne è seguita una macerazione prefermentativa in pressa a contatto con le bucce per 4-5 ore e una pressatura soffice. Alla pressatura è seguita una stabulazione a freddo del mosto per una decina di giorni prima della decantazione. La fermentazione alcolica si è svolta in 8-9 giorni in serbatoio di acciaio inox a una temperatura intorno a 17 °C.

Affinamento A seguito della fermentazione alcolica, anche l'affinamento è avvenuto in serbatoio d'acciaio inox sulle fecce più fini messe in sospensione da batonnage settimanali, allo scopo di dare al vino maggiore complessità e volume.



MÜLLER THURGAU 2020

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

La parte affinata in legno ha svolto anche la fermentazione malolattica. A fine aprile il vino è stato stabilizzato e preparato per l'imbottigliamento, avvenuto il 5 maggio 2021. Ne sono state prodotte 3.518 bottiglie. A seguire, un congruo periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore giallo paglierino con giovanili riflessi verdolini, di pregiata luminosità.

Olfatto Presenta al naso con buona intensità ed estrema eleganza un bouquet sfaccettato e variegato in cui emergono subito note di frutta esotica e pompelmo, poi toni più floreali di biancospino e sambuco e delicatamente erbacei di salvia e ortica, e tocchi minerali di pietra focaia.

Gusto Al palato si presenta con grande coerenza con quanto percepito al naso, con una struttura delicata e un perfetto equilibrio gustativo dato dalle note fresche e sapide. Decisamente lunga la persistenza aromatica, va gustato nell'immediato e può mantenere le sue caratteristiche per un paio di anni.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 12,19 % Vol.

Zuccheri 1,8 g/l (glucosio e fruttosio).

Estratto secco 19,4 g/l.

Acidità totale 5,96 g/l.

pH 3,22.

Contiene solfiti.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Aperitivo accompagnato da finger food di pesce.
- Filetto di pesce di lago alle erbe aromatiche.
- Lasagne vegetali con fonduta di formaggio tenero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 10 °C, in calici di media ampiezza.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

3 anni.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,35 kg)

Tipo bottiglia Borgognotta

Cartone (0,75 l) 6 bottiglie • Peso 8,5 kg

Misure cartone (0,75 l) Larghezza 27 cm • Altezza 18 cm • Profondità 31,5 cm

Palettizzazione (0,75 l) 95 cartoni • Peso 807 kg • Altezza 170 cm