



# MÜLLER THURGAU 2022

## 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** Annata contraddistinta dalla scarsità di precipitazioni già limitate già dai primi mesi invernali, con giornate molto asciutte ed escursioni termiche molto elevate. Il germogliamento è avvenuto con leggero ritardo, ma la stagione vegetativa è proseguita poi molto rapidamente, tanto da anticipare la fioritura già nella terza decade di maggio. Dai primi giorni di giugno e per buona parte dell'estate si sono verificati lunghi periodi caldi e siccitosi, con temperature di parecchi gradi sopra la media sia durante il giorno che nelle ore notturne. Fortunatamente la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti più critici hanno permesso di sopperire in modo adeguata alla mancanza di acqua. La vendemmia è risultata anticipata e si è svolta con uve perfettamente sane e integre, ma con un contenuto acidico tendenzialmente basso, per cui è risultato fondamentale centrare il giusto momento della raccolta.

**Zona di provenienza** Prevalentemente Alto Tennesse.

**Varietà di uva utilizzata** 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 3 e il 10 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 quasi 2 settimane prima della decantazione. La fermentazione alcolica si è svolta in una decina di giorni in serbatoio di acciaio inox a una temperatura intorno ai 17 °C.



# MÜLLER THURGAU 2022

## TRENTINO DOC · BIOLOGICO

**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. A fine aprile il vino è stato stabilizzato e preparato per l'imbottigliamento, avvenuto il 19 maggio 2023. Ne sono state prodotte 3.779 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** 12,22% vol

**Zuccheri** 0,5 g/l

**Estratto secco** 16,8 g/l

**Acidità totale** 4,96 g/l

**pH** 3,26

**Contiene solfiti. Non contiene OGM.**

### 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** Bordolese Riva

**Cartone (0,75 l)** 6 bottiglie • Peso 8,67 kg

**Misure cartone (0,75 l)** Larghezza 30,5 cm • Altezza 18 cm • Profondità 25,5 cm

**Palettizzazione (0,75 l)** 100 cartoni • Peso 890 kg • Altezza 185 cm