



MÜLLER THURGAU 2023

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

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



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale Inverno mite e poco piovoso, ma la ripresa vegetativa è stata rallentata da un aprile più fresco del consueto. Il periodo successivo, caratterizzato da piogge prolungate e copiose con lunghi tempi di bagnatura delle piante, ha sfidato i viticoltori, che grazie alla loro competenza ed esperienza hanno protetto le viti dagli attacchi fungini. La stagione è proseguita con temperature più alte. La forte escursione termica giornaliera, con notti molto fresche che hanno rallentato l'invecchiatura, ha consentito di preservare la componente acidica delle uve, particolarmente importante per i vini bianchi. La vendemmia è stata leggermente più tardiva e meno produttiva rispetto alla precedente, ma ha consentito la produzione di uve ben mature, con un ottimale equilibrio acido.

Zona di provenienza Alto Tennese.

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 l'11 e il 12 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 alcune ore e una pressatura soffice. Alla pressatura è seguita una stabulazione a freddo del mosto per un paio di settimane a 5 °C 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.

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



MÜLLER THURGAU 2023

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

maggior complessità e volume. L'imbottigliamento del vino è avvenuto il 18 luglio 2024 e ha prodotto 4.516 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 12,00% vol.

Zuccheri 0,5 g/l

Estratto secco 19,6 g/l

Acidità totale 5,54 g/l

pH 3,28

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 fondata di formaggio tenero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12 °C, in calici di media ampiezza.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare al fresco, possibilmente tra i 10 e i 16 °C, al riparo dalla luce, posizionando la bottiglia orizzontalmente.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Almeno 3 anni.

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

