



CANTINA
LAVIS
-1948-

STORIE DI VITE MÜLLER THURGAU BRUT

VINO SPUMANTE BRUT

Il Müller Thurgau Storie di Vite è prodotto seguendo consolidate tecniche di presa di spuma, dove la tradizione e l'innovazione si uniscono per ottenere un vino spumante dal carattere fresco e raffinato.

Si caratterizza per il suo colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli e per la sua aromaticità fine, particolarmente elegante e suggestiva, che richiama alla mente erbe aromatiche quali la salvia e il timo e aromi floreali di mugugno e biancospino. Il gusto secco e persistente, dalla piacevole nota acidula sul finale, è arricchito da un perlage delicato, particolarmente accattivante.

VITIGNO

Müller Thurgau

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Avisiane e Valle di Cembra

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud-est, sud-ovest; 300-400 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco, franco-sabbioso, di origine porfirica

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 3 mesi circa, presa di spuma, breve maturazione sui lieviti prima dell'imbottigliamento

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o accompagnato a leggeri antipasti

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

