

CLASSICI MÜLLER THURGAU

TRENTINO DOC

Giunto in Trentino verso la metà del secolo scorso, Il Müller Thurgau si esprime in modo eccellente nei declivi collinari di Meano e nei terreni porfirici della Valle di Cembra. L'impiego di tecnologie all'avanguardia che escludono il contatto con l'ossigeno in tutte le fasi del processo di vinificazione permette di preservare la componente aromatica, elevando il valore di questa varietà.

Nel calice risplende il colore giallo paglierino brillante. Al naso si delineano invitanti sentori fruttati di mela verde e litchi in equilibrio con essenze floreali che rimembrano il mugheretto e il gelsomino. Ricco e armonico al palato, sorprende con un sorso particolarmente sapido e strutturato.

VITIGNO

Müller Thurgau

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-ovest, ovest; 580 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sia di natura siltosa, mediamente profondo e fertile - sia di natura porfirica, sciolto e poco profondo

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTI

Minestre come zuppa d'orzo, pesce - eccezionale con la trota alla mugnaia - e formaggi caprini.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°

