

MÜLLER THURGAU

TRENTINO DOC 2021

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Cembra

VIGNETI

ESPOSIZIONE: est, sud, ovest

ALTITUDINE: 700-900 m s.l.m.

TERRENO: non molto profondo, spesso ricco di scheletro grossolano (scaglie di porfido), franco-sabbioso, di media fertilità in versanti terrazzati, discreta la presenza di sostanza organica. Fertilità biologica buona

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Resa 45/50 hl/ha

UVE

Müller Thurgau 100% raccolto con vendemmia manuale

VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve intere per favorire il passaggio delle sostanze aromatiche dalle bucce al mosto a cui segue la vinificazione in bianco. Affinamento in acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: intenso, floreale con note aromatiche di pesca, rosa moscata e salvia

Sapore: secco e persistente con una fresca acidità

GRADO ALCOLICO

12%vol

ABBINAMENTI

Antipasti eleganti, pesce, primi piatti con verdure e sughi a base di crostacei, ottimo come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

PRODOTTO IN ITALIA DA GOTTARDI S.S.A

Via Carraia, 21 Cembra Lisignago - TN – I

t. 346 3285606 - t. 335 8445207

www.tenutagottardi.it - info@tenutagottardi.it

CONTIENE SOLFITI

