



MÜLLER THURGAU

TRENTINO DOC

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%

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano, subiscono una soffice pressatura. Il mosto viene messo in serbatoi di acciaio dove avviene la fermentazione. 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

12,0% vol

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

CONTIENE SOLFITI