

MÜLLER THURGAU

DOC 2017

UVAGGIO: Müller Thurgau

ETÀ DELLE VITI: 6 - 21 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2018 - 2019

RESA/ETTARO: 80 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:

guyot e pergola

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 5,8 g/l

Contiene solfiti

» Un'uva che si è temprata ai freddi climi della montagna, ma che, inaspettata, vibra di risacca e onde e le narici fremono al profumo di salvia al sole. «

ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva matura e sana, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 16 °C, maturazione sulle fecce fini per 3 mesi in vasche d'acciaio.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione est su 550 e 650 m sul livello del mare. Calcareo argilloso di medio impasto molto minerale.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino con riflessi verdi
- aromatico con sentori di pesca, albicocca e sambuco
- sapido e ben equilibrato al palato, con un finale fruttato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Per la bassa alcolicità e la sua freschezza saporita si presta perfettamente come vino estivo. È ottimo come vino da aperitivo, e si accompagna al meglio ad antipasti, pesce bollito o alla griglia.

PREMIAZIONI

WINE ENTHUSIAST: - 2012: Best Buy

WINE & SPIRITS - 2010: Best Buy

VINUM - 2015: 16 p.