

# MÜLLER THURGAU

**DOC 2019**

**UVAGGIO:** Müller Thurgau

**ETÀ DELLE VITI:** 6 - 21 anni

**TEMPERATURA:** 10 - 12 °C

**CONSUMO:** 2020 - 2021

**RESA/ETTARO:** 80 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:**

guyot e pergola

**ALCOL:** 12,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,5 g/l

**ACIDITÀ:** 6,9 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

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

## 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. Calcareao 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.

