

MÜLLER THURGAU

DOC 2023

UVAGGIO: Müller Thurgau

ETÀ DELLE VITI: 5 - 30 anni

TEMPERATURA: 8 - 10 °C

CONSUMO: 1 - 3 anni

RESA/ETTARO: 80 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 6,0 g/l

Contiene solfiti



ANNATA

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

I vigneti sono situati su pendii esposti a est, a un'altitudine compresa tra 550 e 650 metri sul livello del mare. Il terreno è costituito da marne ricche di minerali su una miscela di ghiaia calcarea e roccia porfirica.

VINIFICAZIONE

La vinificazione inizia con la diraspatura delle uve mature e sane, seguita dalla pressatura e dalla chiarificazione naturale del mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16 °C, seguita da un affinamento di 3 mesi sulle fecce fini in acciaio.

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.