



# Müller Thurgau

## Trentino DOC

### SCHEDA TECNICA

Le uve, raccolte integre a perfetta maturazione, sono sottoposte a vinificazione in bianco con la tecnica della riduzione. Dopo la spremitura soffice il mosto viene infatti posto in acciaio inox dove fermenta per circa 8-10 giorni a una temperatura controllata di 16-18 °C, a cui segue affinamento sui lieviti sino a fine gennaio, quando viene preparato per l'imbottigliamento.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino caratterizzato alla vista dalla venatura di brillanti riflessi verdolini, si apre al profumo con la freschezza e la fragranza

dei fiori di campo, di agrumi e di erbe aromatiche, mentre in bocca si propone asciutto e sapido con una nota di vibrante freschezza che prolunga nel tempo le piacevoli note aromatiche già individuate al naso.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, accompagna bene antipasti a base di verdura, primi piatti di pesce o paste e risotti, in particolare quando conditi con spezie ed erbe aromatiche.



|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>UVE</div> <div></div> <div>Müller Thurgau</div>          | <div>ZONA DI PRODUZIONE</div> <div></div> <div>Trentino, in prevalenza dalla Val di Cembra</div> | <div>ALTITUDINE</div> <div></div> <div>150 - 500 mt. s.l.m.</div>                                        | <div>TIPOLOGIA DEL TERRENO</div> <div></div> <div>Origine morenica di medio impasto con scheletro porfido in Val di Cembra</div> | <div>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</div> <div></div> <div>Pergola trentina e Guyot</div> | <div>DENSITÀ DELL'IMPIANTO</div> <div></div> <div>3.000 - 4.000 piante per ettaro</div> | <div>EPOCA DI VENDEMMIA</div> <div></div> <div>Prima metà di settembre</div> |
| <div>GRADO ALCOLICO</div> <div></div> <div>12,50 % vol.</div> | <div>TEMPERATURA DI SERVIZIO</div> <div></div> <div>8 - 10 °C</div>                              | <div>BICCHIERE CONSIGLIATO</div> <div></div> <div>Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente</div> | <div>POTENZIALE EVOLUTIVO</div> <div></div> <div>2/3 anni</div>                                                                  | <div>CARTONE</div> <div></div> <div>6 bottiglie</div>                            | <div>FORMATI</div> <div></div> <div>75 cl</div>                                         |                                                                                                                                                                   |