

Müller Thurgau

Vigneti delle Dolomiti IGT Frizzante

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono vinificate in bianco con spremitura soffice. Al mosto vengono aggiunti lieviti attivi e la fermentazione avviene in 10-12 giorni a temperatura controllata di 14-16 °C. Il vino così ottenuto viene successivamente travasato in autoclavi orizzontali dove, aggiunto di lieviti, fermenta fino a raggiungere la pressione desiderata. A questo punto si interviene abbassando la temperatura del vino a - 4° C in modo da arrestare il processo fermentativo e lasciare per breve tempo il vino a contatto coi lieviti prima dell'imbottigliamento isobarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

È questo un vino brioso e fragrante, ricco di profumi che ricordano la mela golden, la pera, la pesca ma anche la menta e l'ortica. Al palato si esalta per la luminosa freschezza e la gioiosa effervescenza, caratteri che ne prolungano la chiusura aromatica di frutta ed erbe aromatiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo può accompagnare vari piatti, in particolare minestre, piatti a base di uova, primi con salse a base di pesce, piatti di mare non troppo elaborati ma anche frittiture leggere. Eccellente con la pizza.



UVE  Müller Thurgau	ZONA DI PRODUZIONE  Val di Cembra	ALTITUDINE  400 - 600 mt. s.l.m.	TIPOLOGIA DEL TERRENO  Franco-sabbioso, sciolto, di natura porfirica	SISTEMA DI ALLEVAMENTO  Pergola trentina e Guyot	DENSITÀ DELL'IMPIANTO  3.000 - 4.000 piante per ettaro	EPOCA DI VENDEMMIA  Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO  11,50 % vol.	TEMPERATURA DI SERVIZIO  8 - 10 °C	BICCHIERE CONSIGLIATO  Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente	POTENZIALE EVOLUTIVO  2/3 anni	CARTONE  6 bottiglie	FORMATI  75 cl	