

MÜLLER THURGAU

Trentino

DOC



DOC Trentino:

Le uve provengono in prevalenza da vigneti coltivati ad un'altitudine compresa fra i 400 e i 700 m nelle valli limitrofe alla città di Trento, la Val Sorda e la Valsugana.

Vitigno:

Il vitigno Muller Thurgau è nato all'inizio del 1900 grazie allo svizzero Hermann Müller dall'incrocio di "Weiber Riesling per Madaleine Royale" dando vita ad una varietà aromatica di particolare eleganza.

Vinificazione ed affinamento:

Le uve vengono macerate a freddo per alcune ore per estrarre le ricche sostanze aromatiche presenti nelle bucce. Segue la classica fermentazione in bianco.

Dati analitici:

Alcool 12 % vol.

Acidità 5,5 g/l.

Dati sensoriali:

Colore giallo con riflessi verdi, profumo aromatico con note di salvia, pesca e mughetto; al gusto è armonico, fresco, elegante e piacevolmente aromatico.

Apprezzabilità:

Eccellente come aperitivo, accompagna ottimamente piatti di pesce.

Temperatura di servizio:

10-12°C