

Müller Thurgau Frizzante Vigneti delle Dolomiti I.G.T.

UVE:	Müller Thurgau
ZONA DI PRODUZIONE:	Trentino-Alto Adige
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	400 - 600 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica di medio impasto con scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola trentina e guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.000 - 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	11,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono vinificate in bianco con spremitura soffice delle stesse. Al mosto, quasi pulito e limpido, vengono aggiunti lieviti attivi e la fermentazione avviene in 15-20 giorni a temperatura controllata di 16°-18° C. Il vino così ottenuto viene successivamente travasato in autoclavi dove, aggiunto di lieviti e di mosto concentrato rettificato, 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.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino brioso dal profumo netto, con note verdi di mela golden e menta. Gusto delicatamente aromatico, fresco e pulito.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per aperitivo, è indicato anche come vino da tutto pasto. Si abbina idealmente con frittiture miste di pesce o di verdura, con grigliate vegetariane e la pizza.

Müller Thurgau Frizzante



Santa Margherita