

Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT Frizzante

UVE:	Müller Thurgau
ZONA DI PRODUZIONE:	Val di Cembra
ESPOSIZIONE E 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
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

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 frittare leggere. Eccellente con la pizza.

Müller Thurgau "Onda"



Santa Margherita