

Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT Vino Spumante Brut

UVE:	Müller Thurgau
ZONA DI PRODUZIONE:	Provincia di Trento, principalmente Val di Cembra
ALTITUDINE:	200 - 500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica di medio impasto con scheletro porfirico
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola trentina
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.200 - 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	11,50% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6 - 8 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	3 - 4 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

L'uva viene raccolta a mano in leggero anticipo rispetto alla piena maturità tecnologica, allo scopo di preservarne la frazione acida. La vinificazione avviene in vasche di acciaio alla temperatura controllata di circa 16 - 18 °C e, dopo una breve sosta, si pone il vino base in autoclave a rifermentare con lieviti selezionati. La seconda fermentazione viene condotta a una temperatura controllata di 16 °C allo scopo di preservarne al massimo la finezza aromatica ed ottenere uno spumante che racchiuda in sé freschezza e profumi.

Dall'ottenimento della sovrappressione voluta si fa seguire un periodo di almeno tre mesi di sosta sui propri lieviti prima dell'imbottigliamento isobarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Introdotta da un perlage intenso e persistente, questo spumante dispiega al naso i profumi caratteristici di mela verde, fiori di campo ed erbe aromatiche, come la menta. Al palato la freschezza vibrante e la dinamicità delle bollicine distendono con ritmo e persistenza gli aromi fruttati e balsamici in una progressione gioiosa e coinvolgente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come per aperitivo, è indicato sia in accompagnamento a vari antipasti a base di vegetali e primi piatti profumati che a frittiture miste di verdure e di pesce. Da provare assolutamente con la pizza.

Müller Thurgau Brut



Müller
Thurgau