



ROVERÉ della LUNA
CANTINA DAL 1919
KELLEREI AICHHOLZ

Müller Thurgau

Trentino DOC

/

Vitigno: 100% Müller Thurgau.

Zona di produzione: zone collinari dell'alta Valle di Cembra.

Composizione del suolo: terreno di origine porfirica.

Resa per ettaro: 80 hl/ha.

Vinificazione: dopo la vendemmia, effettuata unicamente in modo manuale, le uve vengono sottoposte ad un breve periodo di macerazione a freddo e una successiva pressatura soffice. Dopo la sedimentazione naturale del mosto segue una fase di fermentazione a temperatura controllata (tra 16-18° C) in serbatoi di acciaio inossidabile. La fase finale consiste in un affinamento sur lies senza fermentazione malolattica.

Colore: giallo dai vivaci riflessi verdognoli.

Profumo: ricordano il melone bianco, la salvia ed il lime.

Sensazione gustativa: struttura sottile e slanciata, sostenuta da una freschezza che crea sinergia con una spiccata sapidità finale.

Servizio: 8/10° C.

R
TRADIZIONE



CANTINA
KELLEREI
R