

MÜLLER THURGAU **Trentino DOC**

I Classici



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 : vendemmia rigorosamente manuale; macerazione prefermentativa a freddo; pressatura soffice; sedimentazione naturale del mosto; fermentazione a temperatura controllata (15 – 17°) in serbatoi di acciaio inossidabile; affinamento sur lies senza fermentazione malo-lattica.

Caratteristiche organolettiche

Colore : giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini

Profumo : sentori di agrumi, pesca, biancospino e fiori d'arancio, talvolta con una delicata nota di salvia/rosmarino

Sensazione gustativa : giustamente acidulo, secco, sapido

Servizio : 8/10° C