

Müller Thurgau Frizzante Vigneti delle Dolomiti IGT

UVE:	Müller Thurgau
ZONA DI PRODUZIONE:	Val di Cembra
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:	6 - 8 °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 delle stesse. Al mosto illimpidito vengono aggiunti lieviti attivi e la fermentazione avviene in 10-12 giorni a temperatura controllata di 14 -18 °C. Il vino così ottenuto viene successivamente posto 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 qualche giorno il vino a contatto coi lieviti prima dell'imbottigliamento isobarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino brioso dal profumo netto, con note verdi di mela verde e menta. Al palato si distende con freschezza e sapidità per chiudere con note aromatiche di erbe di campo e mela renetta.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

Müller Thurgau Frizzante



Santa Margherita