



CANTINA D'ISERA

Müller Thurgau

Trentino • D.O.C.

Il Müller Thurgau è arrivato in Trentino verso la metà del secolo scorso e ha trovato l'habitat ideale nelle zone di alta collina/montagna. In queste zone infatti riesce ad esprimere a pieno le proprie caratteristiche aromatiche, merito delle importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte che ne esaltano profumo e freschezza. Il Müller Thurgau Cantina d'Isera ha un colore giallo paglierino brillante. Al naso risulta piacevolmente aromatico, fruttato con sentori floreali e di salvia. Al palato è fresco e sapido. Ideale come aperitivo, abbinato a piatti di pesce, crostacei e a pietanze a base di asparagi. Si consiglia di servire alla temperatura di 12-14°C.

Vitigno: Müller Thurgau

Zona di produzione: alta collina del Comune di Isera

Esposizione e altitudine: EST, SUD-EST, 550 - 800 mt s.l.m.

Composizione del terreno: ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, con buona capacità drenante

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina - Guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella seconda decade di settembre. Vinificazione in bianco con breve macerazione sulle bucce, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.

