

MÜLLER THURGAU

DOC 2020

UVAGGIO: Müller Thurgau

ETÀ DELLE VITI: 5 - 30 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2021 - 2022

RESA/ETTARO: 80 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 6,2 g/l

Contiene solfiti

» Un'uva che si è temprata ai freddi climi della montagna, ma che, inaspettata, vibra di risacca e onde e le narici fremono al profumo di salvia al sole. «

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva matura e sana, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 16 °C, maturazione sulle fecce fini per 3 mesi in vasche d'acciaio.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione est su 550 e 650 m sul livello del mare. Calcareo argilloso di medio impasto molto minerale.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino con riflessi verdi
- aromatico con sentori di pesca, albicocca e sambuco
- sapido e ben equilibrato al palato, con un finale fruttato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Per la bassa alcolicità e la sua freschezza saporita si presta perfettamente come vino estivo. È ottimo come vino da aperitivo, e si accompagna al meglio ad antipasti, pesce bollito o alla griglia.

