



MÜLLER THURGAU

TRENTINO DOP

LE SELEZIONI PENDICI DEL BALDO



ZONA VIGNETI

Il vitigno prende il nome dal ricercatore svizzero Hermann Müller di Thurgau che per primo incrociò le varietà del Riesling e del Silvaner Verde. È coltivato nei vigneti alle pendici del Monte Baldo ubicati nel Comune di Brentonico, su pendii esposti a sud-est ad una altitudine sopra i 450 metri dove le forti escursioni termiche esaltano i caratteri di tipicità dell'uva e riescono a mantenere un giusto equilibrio nella componente acida.



METODO

Le uve provenienti da una accurata selezione nel vigneto, vengono raccolte dopo la metà del mese di settembre. Le uve sostano nella pressa per il tempo necessario all'estrazione dei sentori aromatici presenti nella buccia degli acini. Il mosto pulito svolge poi la fermentazione a temperatura controllata in piccoli recipienti d'acciaio.



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, un profumo gradevole, fruttato, floreale e lievemente aromatico con sentori di salvia selvatica. Il sapore è secco, con una piacevole nota acidula



ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono i primi piatti con salse a base di molluschi e con pesce cotto alla brace.



Il vino va servito alla temperatura di 12 gradi stappato al momento.



Grado alcolico 12,50% vol.

