

Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti I.G.T.



Bisogna salire oltre gli 800 metri lungo la valle dei Ronchi per raggiungere un vigneto tra i più alti d'Italia: esposto a sud ovest in forte pendenza, ancora circondato dal bosco, si coltiva questo vitigno la cui origine sembra data dall'incrocio tra Riesling e Madeleine Royale (e non Riesling e Sylvaner, o Riesling e Chasselas). Il risultato è un vino superiore, raffinato, che fa della delicatezza la sua prima arma di seduzione.

Annate prodotte:

2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008

Profilo sensoriale:

colore giallo paglierino tenue tendente al verdolino, bouquet aromatico con sentori di buccia di mela, di pesca bianca e, appena percettibile, di miele. Al palato è sapido, fresco, leggermente aromatico e persistente.

Abbinamenti consigliati:

indicato per essere consumato lungo tutta la giornata, si abbina bene a primi piatti con sughi di crostacei, pesce arrosto o in frittura.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Zona di produzione:

collina di Ronchi di Ala in Trentino a oltre 800 metri di altitudine.

Vitigno:

Müller Thurgau 100%

Composizione del suolo: autoctono, molto complesso, composto in prevalenza di roccia calcarea e marnosa.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali:

spalliera, con potatura a Guyot e con frequenti interventi in verde per il controllo della chioma e della produzione. Gestione del suolo con lavorazioni meccaniche sulla fila e inerbimento nell'interfilare. Lotta integrata contro i parassiti e massimo rispetto dell'ambiente.

Vendemmia:

manuale, dopo attento controllo della maturazione, normalmente nell'ultima decade di settembre.

Vinificazione:

macerazione a freddo delle uve in ambiente privo di ossigeno e spremitura soffice in presse a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox e maturazione sui lieviti fino all'imbottigliamento primaverile.

Conservazione:

a bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 18° C. e al buio.

Bottiglia e contenuto:

bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento:

scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente.