

MÜLLER THURGAU

*colore giallo paglierino con riflessi verdognoli;
profumo leggermente aromatico con sentori di fiori e frutta;
gusto morbido, elegante e persistente*

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Müller Thurgau
Vigneto	Maso Togn e Telve
Terreno	Maso Togn: mineralogia marnoso-calcareo, tessitura franco-limosa, subalcalino, buon contenuto in sostanza organica Telve: derivato da rocce metamorfico-scistose, tessitura franco-sabbiosa, decarbonatato, subacido
Forma di allevamento	spalliera con potatura a guyot
Densità d'impianto	5.600 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1997 - 2009
Resa/ceppo	1,5 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, fine settembre
Vinificazione	breve macerazione a freddo del pigiato, seguita da una tradizionale vinificazione in bianco condotta interamente in serbatoi di acciaio
Affinamento	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Produzione	22.000 bottiglie
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Abbinamenti	eccellente come aperitivo, accompagna bene primi piatti aromatizzati e speziati



NOTE DEGUSTATIVE:
