

## MÜLLER THURGAU

### Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Maso Togn (Faedo) e Telve V.
<u>Vitigno</u>	Müller Thurgau
<u>Tipologia terreno</u>	<i>Maso Togr.</i> mineralogia marnoso-calcareo, tessitura franco-limosa, subalcalino, buon contenuto in sostanza organica <i>Telve.</i> derivato da rocce metamorfico-scistose, tessitura franco-sabbiosa, decarbonatato, subacido
<u>Sistema di allevamento</u>	spalliera con potatura a guyot
<u>Anno di impianto</u>	1997 - 2009
<u>Resa</u>	1,5 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, fine settembre
<u>Vinificazione</u>	breve macerazione a freddo del pigiato, seguita da una tradizionale vinificazione in bianco condotta interamente in serbatoi d'acciaio
<u>Affinamento</u>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	22.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	8 - 10°C
<u>Abbinamenti</u>	eccellente come aperitivo, accompagna bene primi piatti aromatizzati e speziati
<u>Alcool</u>	12,5% vol.
<u>Acidità totale</u>	6,5 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

