

Müller Thurgau Trentino DOC **BOTTEGA VINAI**

Il Müller-Thurgau è un vitigno aromatico originario di Geisenheim in Germania. Le origini del vitigno risalgono alla fine del XIX sec., quando fu ottenuto per incrocio del Riesling renano X Madeleine Royale, dall'enologo svizzero Hermann Müller, originario del Canton Turgovia in Svizzera.



Zona di produzione: I vigneti dove si ottengono le uve per produrre questo vino si trovano in Valle di Cavedine, sull'altopiano di Brentonico e a Cimone, ad altitudini comprese tra 500 e 700 m s.l.m. I terreni diversi delle tre zone contribuiscono a conferire a questo vino una straordinaria complessità aromatica e una grande ricchezza di sapori al gusto. I terreni della Valle di Cavedine di origine glaciale e quelli di Cimone su calcare dolomitico, apportano al vino profumi di intensa freschezza e mineralità, mentre i terreni basaltici e ben strutturati dell'altopiano di Brentonico conferiscono al sapore grande persistenza ed equilibrio.

Vitigni: Esclusivamente Müller Thurgau. La foglia pentagonale e pentalobata con evidente dentatura irregolare; il grappolo è piccolo, di forma piramidale con acini color giallo-verdognolo. Vitigno di buona vigoria e costante produzione.

Vinificazione ed affinamento: Dopo un'accurata scelta dei grappoli fatta in campagna, l'uva viene diraspata e pigiata delicatamente. Il mosto e le bucce vengono subito raffreddati e lasciati a contatto tra di loro per alcune ore allo scopo di facilitare l'estrazione aromatica. Successivamente si procede alla pressatura soffice per separare il mosto dalle parti solide ed infine si aggiunge la "pied de cuve" per far partire la fermentazione alcolica, che si svolge in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata di 16 – 18 gradi centigradi. Tutte le fasi di lavorazione delle uve sono svolte in modo da evitare il contatto dell'ossigeno con il mosto, per non ossidare i profumi delicatamente aromatici di questo vitigno.

Il vino viene conservato "sur lies" fino all'imbottigliamento.

Dati analitici: -Alcool: 12,50 % vol. -Acidità totale: 5,7 g/l -Estratto secco netto: 20,0 g/l -Zuccheri residui: secco -
Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Vino bianco di colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini. Profumo molto complesso con note spiccatamente aromatiche che ricordano il cedro e il bergamotto e note più delicate di fiori di sambuco e acacia; percepibili, ma più sfumate, le note speziate di salvia e alloro. Molto ricco al sapore, piacevolmente fresco e di grande equilibrio.

Abbinamenti: Minestre e vellutate di verdure, risotti alle verdure o con gli asparagi. Ottimo con portate a base di pesce e crostacei.

Temperatura di servizio: 12 – 14°C