

***Müller Thurgau Frizzante***  
***Vigneti Delle Dolomiti IGT***  
**MASTRI VERNACOLI**

*Vino proveniente dal vitigno Müller Thurgau ottenuto per incrocio (Riesling renano e Sylvaner verde, o Madelaine Royale, come avrebbe evidenziato una recente indagine sul suo DNA) nel 1882 dal ricercatore prof. Hermann Müller del Cantone di Thurgau (CH).*



***Zona di produzione:*** L'alta collina o addirittura la montagna in alcune zone del Trentino particolarmente vocate alla produzione di uve bianche (Val di Cembra, Valle di Cavedine, Altopiano di Brentonico).

***Vitigni:*** Esclusivamente Müller Thurgau con rese unitarie che non superano i 100 hl per ettaro.

***Vinificazione ed affinamento:*** Accurata vinificazione in bianco con adeguata pulizia prefermentativa del mosto. Presa di spuma ottenuta con aggiunte di lieviti selezionati, in vasi vinari di acciaio inox.

***Dati analitici:*** -Alcool: 10,50% vol. -Acidità totale: 6 g/l -Estratto secco netto: 19 g/l -Zuccheri residui: 8 g/l - Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** Spuma delicata e persistente, colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Profumo delicato, leggermente aromatico con sottofondo fruttato. Sapore secco, piacevolmente fresco, a timbro sicuro e di ottimo carattere.

***Abbinamenti:*** Ottimo come aperitivo con i classici stuzzichini salati, o come accostamento a piatti di pesce al forno.

***Temperatura di servizio:*** 8°C