



## **Müller Thurgau Trentino DOC MASTRI VERNACOLI**

*Vino proveniente dal vitigno Müller Thurgau ottenuto nel 1882 dal ricercatore prof. Hermann Müller del Cantone di Thurgau (CH) per incrocio (Riesling renano e Sylvaner verde o, come evidenziato da recenti analisi del DNA, da Madelaine Royale).*



**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), oltre i 400 m s.l.m.

**Vitigni:** Esclusivamente Müller Thurgau con rese unitarie che non superano i 120 quintali di uve per ettaro. Il grappolo è medio cilindrico, con un'ala molto sviluppata e mediamente compatto.

**Vinificazione ed affinamento:** Accurata vinificazione in bianco preceduta da una breve macerazione a freddo con le bucce. Breve conservazione ed affinamento in tank di acciaio inox con imbottigliamento piuttosto precoce, per conservare intatte le peculiarità, la freschezza e le note lievemente aromatiche che lo hanno reso famoso.

**Dati analitici:** -Alcool: 12,00% vol. -Acidità totale: 5,8 g/l - Estratto secco netto: 19 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

**Caratteristiche organolettiche:** Colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Profumo delicato, leggermente aromatico con note verdi floreali e sottofondo fruttato. Sapore secco, piacevolmente fresco, a timbro sicuro e di ottimo carattere.

**Abbinamento:** Questo vino si abbina con antipasti, frutti di mare, pesce bollito o alla griglia e carni bianche. È adatto anche come aperitivo.

**Temperatura di servizio:** 12-14°C