

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