

Specialità

Müller Thurgau

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Colore: giallo paglierino tenue con eleganti sfumature verdi

Profumo: molto fruttato, con sentori di pesca bianca, melone bianco e fiori bianchi - come glicine e mughetto.

Sapore: fragrante con spiccata acidità e mineralità.



Zona di produzione

Questo vino è prodotto con uve Müller Thurgau della Val di Cembra, situata a nord-est di Trento. Il terreno, con la sua preziosa roccia porfirica che abbraccia e alimenta le radici di questo antico vigneto, e il clima, caratterizzato da forti escursioni termiche che assicurano una perfetta maturazione aromatica mantenendo un'elegante mineralità, acidità e freschezza. Questi due elementi rendono la Val di Cembra un luogo unico per il vino. Tradotto con DeepL.com (versione gratuita)

Uve Müller Thurgau

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano tra la prima e la seconda settimana di settembre. Vengono diraspate e pressate in modo soffice per estrarre solo il mosto più profumato ed elegante. Successivamente il vino "base" viene fatto fermentare secondo il metodo Charmat, con l'aggiunta di lieviti e zuccheri selezionati, alla temperatura di 13-14° C per 20-25 giorni. Prima di essere imbottigliato, il vino viene affinato sui lieviti per 3 mesi.



Specialità

Müller Thurgau

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Grado alcolico

12%

Temperatura di servizio

7-8°C




MEZZACORONA
1904