

SÜDTIROL · ALTO ADIGE
D.O.C.
MÜLLER THURGAU

Zona di produzione

Da questo vitigno diffuso in tutto il mondo, che prende il nome dall'agronomo svizzero Hermann Müller, originario della Turgovia (Thurgau), si ottengono vini bianchi aromatici e di pronta beva. Le vigne altoatesine che vengono coltivate nella Val d'Isarco e Renon, situate a 600-700 m. s.l.m. esprimono, oltre al suo sentore tipico di noce moscata, un gradevole profumo di sambuco.

Vitigno

Müller Thurgau 100%.

Produzione per ettaro

In media 9.000 kg di uva.

Resa dell'uva in vino

Circa del 70%, per una resa in vino di 63 hl per ettaro.

Vendemmia

La vendemmia avviene a piena maturazione da metà settembre a metà ottobre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

Vinificazione ed affinamento

Dopo una attenta selezione delle uve e successiva pressatura soffice, la fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento è in acciaio per circa quattro mesi, dopodiché si procede all'imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per altri due mesi.

Caratteristiche sensoriali

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta fruttato, con aromi di melone bianco, mela, fieno e note di moscato. Il gusto è fresco elegante, aromatico, piacevolmente pieno.



WINZERBERG

www.winzerberg.it