

MÜLLER THURGAU

TRENTINO DOC

Dal colore giallo paglierino chiaro con sfumature verde pastello il Müller Thurgau “Cembra” presenta un aroma intenso, floreale e fruttato, con note che evocano la pesca, la rosa e la salvia. Per le sue caratteristiche di freschezza ed armonia è un vino che si presta ad essere bevuto giovane, già nell’anno successivo alla vendemmia.

Vitigno	Müller Thurgau
Zona di produzione	Valle di Cembra
Esposizione ed altimetria	Est, sud, ovest; 550-700 m s.l.m.
Composizione del terreno	franco, franco-sabbioso, sciolto, di natura porfirica
Forma di allevamento	guyot, pergola semplice trentina spezzata
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d’acciaio inox, affinamento sulle lisi per 4/5 mesi circa, prima dell’imbottigliamento.

