



**CEMBRA**▲  
cantina di montagna

## MÜLLER THURGAU TRENTINO DOC

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Valle di Cembra, Trentino

**VITIGNO**  
Müller Thurgau

**TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO**  
Pergola semplice trentina e guyot

**VIGNETI**  
Esposizione est, sud, ovest  
Altitudine 700-900 m s.l.m.  
Terreno non molto profondo, spesso ricco di scheletro grossolano (scaglie di porfido), franco-sabbioso, di media fertilità in versanti terrazzati, discreta la presenza di sostanza organica. Fertilità biologica buona.

**VINIFICAZIONE**  
Vendemmia manuale a fine settembre  
In cantina pressatura a grappolo intero, fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox  
Alcol 12,5 % vol.  
Acidità 7,2 g/l  
Zuccheri 2,7 g/l

**RESA**  
65 hl/ha

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO**  
fino 10 anni

Perla enologica e varietà identitaria della Valle di Cembra, il Müller Thurgau racchiude in sé tutta l'eleganza e la forza del territorio e viene coltivato fino ai 900 m slm. Tale viticoltura d'altura è resa possibile solamente grazie all'eroica dedizione e allo spirito di squadra dei 300 conferitori di Cembra Cantina di Montagna. L'ispirazione per questo Müller Thurgau nasce dallo storico vigneto di Vigna delle Forche,

simbolo e tetto della viticoltura eroica in Valle di Cembra.

Qui la montagna emerge ad ogni sorso. Di colore giallo paglierino con decisi riflessi verdolini, al naso sprigiona aromi intensi con spiccate note floreali, agrumate e di frutta esotica. Al palato delinea una profondità e verticalità senza eguali, con una spiccata sapidità e freschezza.