



CEMBRA ▲
cantina di montagna

MÜLLER THURGAU TRENTINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE
Val di Cembra, Trentino

VITIGNO
Müller Thurgau

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
Pergola semplice trentina e guyot

VIGNETI
Esposizione sud, sud-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, con una buona presenza di sostanza organica. Fertilità biologica buona.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale a metà/fine settembre
In cantina diraspatura, pressatura soffice, fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox

Alcol 12,5 % vol
Acidità 6,8 g/l
Zuccheri 2,5 g/l

RESA
65-70 hl/ha

Perla enologica e varietà identitaria della Val di Cembra, il Müller Thurgau racchiude in sé tutta l'eleganza e la forza di un territorio emozionante e autentico. 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.