



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 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 fine settembre
In cantina diraspatura, pressatura soffice, fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox
Alcol 12,5 % vol.
Acidità 7,0 g/l
Zuccheri 3,5 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.