

1339



MÜLLER THURGAU

Trentino

Denominazione di origine protetta

Biologico

Questo prodotto è stato ottenuto seguendo i dettami scrupolosi dell'agricoltura biologica.

VITIGNO

La storia racconta che lo svizzero Hermann Müller, originario di Thurgau, circa un secolo fa ottenne questo vitigno dall'incrocio fra il "Riesling renano" con il "Silvaner" ma oggi, grazie alla ricerca del DNA, si è del parere che si trattasse in realtà di "Madlen Royal" anziché di Silvaner.

Preferito al Riesling in quanto più produttivo oltre che meno esigente nei confronti del clima fu introdotto in Trentino nel 1939.

AMBIENTE

La caratteristica principale è l'altitudine che non deve essere inferiore ai 400-500 m s.l.m. per garantire una buona vigoria di profumi.

I terreni migliori sono collinari non troppo asciutti, ben esposti e ventilati e in Trentino corrispondono ai versanti delle montagne.

PRATICHE ENOLOGICHE

Prima di procedere alla pigia-diraspatura è opportuno eseguire una macerazione a freddo dell'uva per consentire alle sostanze aromatiche di dissolversi nel polpa anziché rimanere nella buccia. Segue la classica fermentazione in bianco, evitando la malolattica per mantenere freschezza e profumi.

RISULTATI

Il colore è paglierino con riflessi verdognoli e al naso risulta piacevole per la sua nota di salvia e la delicata aromaticità. Il sapore è sapido e minerale, con un buon equilibrio tra acidità e struttura del vino.

ABBINAMENTI

In Trentino si ama consumare come aperitivo ma si presta ottimamente ad accompagnare un menù di pesce.

Si serve a 10 - 12°C.

Alcool: 12,5% vol



Residuo zuccherino	3,10 g/l circa
Acidità totale	5,50 g/l circa
Zona di produzione	Trentino
Orientamento/esposizione	Sud / sud ovest
Suolo	Alluvionale, ghiaioso
Forma di allevamento	Pergola
Numero di ceppi per ettaro	3000
Età media delle viti	10/25 anni
Produzione per ettaro	120 quintali
Periodo di vendemmia	Prima metà di settembre