



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

MÜLLER THURGAU
TRENTINO DOC

Vitigno Müller Thurgau

Vigneto Coltivati solo nelle zone viticole più vocate. Allevamento parte a pergola tradizionale semplice, parte a guyot. Terreni calcarei a Faedo, di origine porfirica in Valle di Cembra. Il microclima con forti escursioni termiche favorisce lo sviluppo e la finezza dei profumi.

Resa per ettaro 80 hl

Vendemmia A mano con cernita delle uve migliori, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione Pressatura pneumatica a freddo con macerazione pellicolare. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio con lieviti selezionati. Breve affinamento in acciaio inox sui propri lieviti con con batonnage frequente.

Caratteristiche Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Profumo elegantemente fruttato-vegetale, con note aromatiche composite. Sapore asciutto, fresco con piacevole vena acidula, persistente.

Abbinamenti Aperitivo per eccellenza, data la finezza e la particolarità dei suoi profumi, si sposa bene al pesce e ai formaggi delicati.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
12,0 %

Residuo zuccherino
4,5 g/l

Acidità
6 g/l

Estratto
18,5 g/l

Servizio
4°

Invecchiamento
Vino d'annata, da
cogliere nella sua
freschezza



*Le informazioni possono variare in base all'annata