

Müller Thurgau IGT TREVENEZIE

Il vitigno prende il nome dallo svizzero Hermann Müller di Thurgau, che per primo incrociò le varietà del Riesling e del Silvaner Verde. Sono uve abituate al freddo dalle quali si ottiene un vino profumato, piacevole e beverino, da gustare in compagnia, per un aperitivo o dei piatti leggeri.

UVE	Müller Thurgau
RESA UVE	Circa 130 qli/ha
ORIGINE	Trevengezie
ALTITUDINE	130 mt slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Allevamento a guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.000 piante per ettaro
AFFINAMENTO	Sui lieviti per 3 mesi
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 12% vol Acidità totale 5,6 g/l
LONGEVITÀ	1-2 anni

Terreni

Il territorio presenta una grande diversità di "terroir" che ha permesso lo sviluppo di vini peculiari: il clima, pur presentando un'ampia gamma di situazioni climatiche, ha caratteristiche uniformi in quanto gode della protezione, da parte della catena Alpina, dalle correnti fredde del nord. Sia nella zona di pianura che in quelle di collina o montagna, si possono trovare terreni di origine vulcanica, sedimentaria e alluvionale, con suoli che possono variare da freschi e ghiaiosi ad argillosi, ricchi di minerali.

Vinificazione

La vinificazione avviene con una spremitura soffice delle uve e la fermentazione lenta viene svolta in acciaio inox alla temperatura di 15-16° C. Segue un affinamento sui lieviti dove riposa per 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

Degustazione

Si presenta come un vino di colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Al naso il profumo è intenso, fine e fruttato, con note di erbe aromatiche e leggeri sentori vegetali. L'assaggio è fresco, piacevole con una leggera persistenza aromatica.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, si abbina con pesce, crostacei, formaggi e carni bianche.

