



MÜLLER THURGAU

TRENTINO DOP

I CLASSICI VINI DEL GELSO



ZONA VIGNETI

Il vitigno prende il nome dal ricercatore svizzero Hermann Müller di Thurgau che per primo incrociò le varietà del Riesling e del Silvaner Verde. È coltivato nei vigneti alle pendici del Monte Baldo, su pendii esposti a sud-est, ad un'altitudine sopra i 400 metri.



METODO

Le uve vengono raccolte dopo la metà del mese di settembre, sostano nella pressa per il tempo necessario all'estrazione dei sentori aromatici presenti nella buccia degli acini. Il mosto pulito svolge poi la fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio.



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore paglierino chiaro, un profumo gradevole che ricorda la salvia selvatica, e un sapore secco con una piacevole nota acidula.



ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono antipasti, pesce cotto alla brace ed è ottimo come aperitivo.



Il vino va servito alla temperatura di 12 gradi e stappato al momento.



Grado alcolico 12,50% vol.

