

Alto Adige Müller Thurgau 2014

Il rinomato vitigno tedesco si adatta particolarmente bene alle vigne più elevate ed anche a 600 metri di quota dà il meglio di sé. Il Müller-Thurgau convince per il frutto fresco, le delicate note di fieno e di uva moscato, così come per la vivace acidità. Ama essere bevuto in gioventù.



giallo pallido con riflessi verdognoli



aromi di fieno e uva moscato



raffinato e di spiccata acidità

Vitigni

Varietà: Müller-Thurgau

Età: 10 a 30 anni

Vigneti

Località: le vigne più elevate d'Oltradige, di Campill, San Genesio e Graun presso Cortaccia (ca. 600-900 m).

Esposizione: Sud/Est, Sud/Ovest

Terreni: ghiaiosi di origine calcarea e sedimentari porfirici

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia

2014: fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

affinamento in contenitori d'acciaio.

Dati analitici

Resa: 70 hl/ha

Contenuto alcolico: 13 %

Acidità: 5,6 gr/lt

Temperatura di servizio

8 a 10 Gradi

Consigli d'abbinamento

Vino di facile interpretazione che si adatta come aperitivo o per valorizzare gli antipasti. Le sue davvero fini note fruttate lo rendono partner ideale delle zuppe come ad esempio quella di piselli con praline di ricotta, degli asparagi e di piatti di pesce leggeri come il salmerino.

Potenziale d'invecchiamento

1 a 2 anni

Bicchieri consigliato

