

Müller Thurgau Cuvée Speciale Millesimato 2019
Vigneti delle Dolomiti IGT
METODO CHARMAT

Proveniente dal vitigno Müller Thurgau ottenuto per incrocio (Riesling renano, Chasselas) nel 1882 dal ricercatore prof. Hermann Müller del Cantone di Thurgau (CH).



Zona di produzione: L'alta collina o addirittura la montagna fino a quote che sfiorano gli 800 metri s.l.m. in alcune zone del Trentino particolarmente vocate alla produzione di uve bianche (Val di Cembra, Valle di Cavedine, Altopiano di Brentonico) dove si verificano ampie escursioni termiche durante la maturazione.

I tipi di suolo variano a seconda della zona di coltivazione dove troviamo terreni di origine fluvio-glaciale nella Valle di Cavedine e sull'Altopiano di Brentonico, mentre sono di origine vulcanica quelli della Valle di Cembra, che derivano dalla disgregazione ed erosione della roccia porfirica.

Vitigni: Esclusivamente Müller Thurgau con rese unitarie che non superano i 90 hl per ettaro.

Andamento Climatico: L'inverno 2019 è stato abbastanza asciutto e mite seguito da un avvio di primavera con temperature inferiori alla media e abbondanti piogge. Giugno più caldo del solito con poche precipitazioni è stato seguito da un luglio ed agosto caldi e con precipitazioni contenute che hanno favorito il parziale recupero del ritardo di vegetazione accumulato ad inizio stagione. La raccolta inizia ai primi di settembre con uve mature ed in ottime condizioni sanitarie.

Vinificazione ed affinamento: L'uva viene rigorosamente selezionata e raccolta manualmente in cassette; segue una pigiatura soffice con breve macerazione a freddo a contatto delle bucce. La vinificazione in bianco è condotta a temperatura controllata. Dopo breve periodo di stabilizzazione, la presa di spuma avviene lentamente in un grande recipiente esaltando la finezza degli aromi varietali.

Dati analitici: -Alcool: 11,50% vol. -Acidità totale: 6g/l -Estratto secco netto: 18g/l -Zuccheri residui: 11 g/l -Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Spumante Metodo Charmat con perlage finissimo che genera una spuma bianca e una corona persistente; colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline; profumo delicato, finemente aromatico con nota speziata. Sapore morbido, piacevolmente fresco, elegante e di carattere.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, si abbina bene a crostacei alla brace.

Temperatura di servizio: 8-10°C