

**Müller Thurgau Cuvée Speciale Millesimato 2017**  
**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:** Un gennaio freddo e senza precipitazioni è stato seguito da miti temperature di fine marzo che hanno provocato un anticipo della ripresa vegetativa. Buono il trimestre maggio-luglio con precipitazioni diffuse a fine giugno.

La raccolta è iniziata dopo ferragosto con uve sane e mature destinate a dare un prodotto di buona qualità. Purtroppo l'annata è stata caratterizzata da gelate tardive e grandinate che hanno colpito alcune zone portando alla perdita di un 15% di uva complessiva.

**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 dal 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