

**Müller Thurgau Cuvée Speciale Millesimato 2020**  
**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 bianche - Valle di Cavedine, Altopiano di Brentonico, Valle di Cembra - dove si verificano ampie escursioni termiche durante la maturazione. Nelle zone di coltivazione dei vigneti troviamo suoli di origine glaciale, come quelli della Valle di Cavedine, o vulcanica, come i terreni basaltici dell'Altopiano di Brentonico o quelli porfirici della Valle di Cembra.

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

**Andamento Climatico:** Il clima invernale si è presentato con temperature e precipitazioni nella norma. Il periodo primaverile, più caldo rispetto all'andamento climatico degli anni passati, con temperature del mese di maggio al di sopra della media, ha anticipato la ripresa vegetativa. La fioritura è coincisa con temperature miti e assenza di piogge garantendo una buona allegagione. L'estate è stata calda e asciutta nella prima parte della stagione e piuttosto piovosa verso fine agosto. Le uve ben mature e in perfetto stato sanitario sono state raccolte a mano attorno ai primi di settembre.

**Vinificazione ed affinamento:**

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

**Dati analitici:** -Alcool: 11,50% vol. -Acidità totale: 6g/l -Estratto secco netto: 18g/l -Zuccheri residui:10,50 g/l -Contiene solfiti

**Caratteristiche organolettiche:** 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