

Zeveri Müller Thurgau 2022 Trentino Superiore DOC



Il Müller-Thurgau è un vitigno aromatico originario di Geisenheim in Germania. Le origini del vitigno risalgono alla fine del XIX sec., quando fu ottenuto, si presume, per incrocio del Riesling renano x Sylvaner dall'enologo svizzero Hermann Müller, originario del Canton Turgovia in Svizzera; recenti studi sul DNA di questo vitigno indicano che l'incrocio sia nato in realtà da Riesling renano x Madeleine Royale.

ZONA DI PRODUZIONE

Le zone di coltivazione delle uve si trovano a Riva di Vallarsa nella Valle del Leno, a Cimone sulle pendici del Monte Bondone e a Stenico nelle Valli Giudicarie. I vigneti, di quindici-venti anni di età, si trovano ad altitudini comprese tra i 600 e i 750 m s.l.m. e sono allevati a Pergola semplice e Guyot.

L'elevata altitudine dei vigneti ed il clima alpino di montagna rappresentano le condizioni necessarie per esaltare al massimo le caratteristiche di questo vitigno, ulteriormente valorizzate dalle molteplici sfaccettature che possono assumere i profumi e i sapori del vino derivanti dai diversi terreni su cui giacciono i vigneti.

DENOMINAZIONE

Trentino Superiore DOC

VITIGNI

Esclusivamente Müller Thurgau. Il grappolo è medio, di forma piramidale con acini color giallo-verdognolo. Vitigno di buona vigoria e costante produzione.

La produzione di uva viene limitata con il diradamento dei grappoli a 90 quintali per ettaro (ca. 65 hl/ha).

VINIFICAZIONE ED

AFFINAMENTO

Dopo un'accurata scelta in campagna i grappoli vengono diraspati e pigiati delicatamente. Il mosto viene rapidamente raffreddato e lasciato a contatto con le bucce per alcune ore allo scopo di facilitare l'estrazione aromatica. Successivamente si procede alla pressatura soffice per separare il mosto dalle parti solide ed infine vi si aggiunge la "pied de cuve" per far partire la fermentazione alcolica, che si svolge in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata di 16 - 18 gradi centigradi. Tutte le fasi di lavorazione delle uve sono svolte in modo da evitare il contatto dell'ossigeno con il mosto, per non ossidare i profumi delicatamente aromatici di questo vitigno. Il vino viene conservato "sur lies" fino all'imbottigliamento a circa 10 mesi dalla vendemmia.

DATI ANALITICI

Alcool: 12,5 % vol.
Acidità totale: 6,20 g/l
Estratto secco netto: 20,3 g/l;
Zuccheri residui: secco
Contiene solfiti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Bouquet intenso, molto pulito di notevole complessità, in cui si riconoscono profumi che ricordano gli agrumi freschi, la pesca, la salvia, il sambuco e l'ortica. Sapore piacevolmente fresco, vivace e persistente.

ABBINAMENTI

Il bouquet ricco e le note aromatiche fanno del Müller Thurgau un grande vino da aperitivo, ottimo con risotti alle verdure, primi piatti con salse marinare e grigliate miste di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

10 -12 °C

