

***Müller Thurgau Cuvée Speciale Millesimato 2022***  
***Vigneti delle Dolomiti IGT***  
***METODO CHARMAT***

*Proveniente dal vitigno Müller Thurgau ottenuto per incrocio (Riesling renano, Madeleine Royale) 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 - 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.

***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 fine 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