

Müller Thurgau Cuvée Speciale Millesimato 2023
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'inverno è stato caratterizzato da temperature sopra la media del periodo e poche precipitazioni. A partire da fine aprile si è assistito a frequenti precipitazioni e temperature non molto elevate. Il mese di giugno ha determinato le condizioni meteorologiche ideali per lo sviluppo di un'ottima fioritura. Durante l'estate e fino alla vendemmia sono stati numerosi gli sbalzi termici che hanno aiutato la buona maturazione delle uve e lo sviluppo di ottime caratteristiche organolettiche. Alla vendemmia l'uva è apparsa sana, ben matura e con una buona acidità adatta alla vinificazione come base spumante. 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: 6 g/l - Estratto secco netto: 18 g/l - Zuccheri residui: 10,50 g/l - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Perlage fine che genera una spuma bianca e persistente. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Il profumo appare intenso con una buona ed elegante impronta aromatica tipica. In bocca lo si trova verticale, piacevole, fresco e deciso.

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

Temperatura di servizio: 8-10°C