

Müller Thurgau Cuvée Speciale Millesimato 2025
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 (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:

La stagione viticola 2025 ha avuto un inizio precoce, con il germogliamento anticipato di alcuni giorni rispetto alla media storica. Sebbene giugno e agosto siano stati i mesi più caldi, garantendo un'ottima maturazione, il cruciale mese di luglio è stato caratterizzato da piogge provvidenziali. Queste precipitazioni hanno efficacemente reintegrato le risorse idriche. L'andamento climatico favorevole, unito al calore estivo, ha accelerato la maturazione zuccherina, di conseguenza, la raccolta delle uve è iniziata già subito dopo Ferragosto con uve sane e ben mature e con un ottimo equilibrio acido.

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: 6 g/l
Estratto secco netto: 18 g/l
Zuccheri residui: 11 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