

***Müller Thurgau Spumante
Vigneti delle Dolomiti IGT
METODO CHARMAT***

Proveniente dal vitigno Müller Thurgau ottenuto per incrocio (Riesling renano, Madelaine 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). Solo in queste condizioni si verificano ampie escursioni termiche durante la maturazione, che preservano la freschezza dei profumi.

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

Vinificazione ed affinamento: La vendemmia viene effettuata manualmente; la pigiatura soffice con breve macerazione a freddo a contatto delle bucce; la vinificazione in bianco a temperatura controllata. Dopo breve periodo di stabilizzazione, la presa di spuma avviene in grande recipiente, con successivo affinamento.

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: Spuma persistente con perlage a grana minuta, colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Profumo delicato, leggermente aromatico con sottofondo fruttato. Sapore morbido, piacevolmente fresco, elegante e di ottimo carattere.

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

Temperatura di servizio: 8 – 10 °C