MÜLLER THURGAU
FRIZZANTE



IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI.
È la regione percorsa dall'Adige, l'antica Venezia Tridentina.

VITIGNI.
Unicamente Müller Thurgau (incrocio di Riesling Renano e Sylvaner) coltivato nella fascia collinare ad altitudine che va dai 400 ai 700 metri.

VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA.
Dopo una rapida macerazione si procede alla pressatura delle uve, segue quindi la chiarificazione del mosto che precede la fermentazione a temperatura controllata di 18°C e, dopo qualche mese di riposo, il vino si rifermenta (presa di spuma) con il metodo charmat in serbatoi d'acciaio.

DATI ANALITICI.
Alcool 11% vol.
Acidità 6 g/l.
Leggero residuo zuccherino.

DATI SENSORIALI.
Colore paglierino con riflessi verdolini, piacevole sentore tipicamente aromatico di pesca e rosa, sapore fresco e frizzante, corpo medio.

APPREZZABILITÀ.
Bassa alcolicità e delicata aromaticità, fanno di questo vino frizzante un bere moderno e disimpegnato.
Si serve giovane e fresco con tutte le pietanze leggere e come gradevole aperitivo. Va bevuto a 10-12° C.

Qualità, Stile, Personalità

CONCILIO
Vini trentini dal 1860