

Alto Adige Müller Thurgau DOC



Cosa avrebbe detto il Signor Müller se avesse saputo quale successo avesse il suo nuovo incrocio? Infatti è la varietà più comune della Germania, ed anche in Alto Adige ha raggiunto una notevole importanza. Nata dall'incrocio di Riesling e Gutedel (che è una sottovarietà dello Chasselas), il Müller Thurgau è davvero una varietà da tenere d'occhio, con la sua elegante aromaticità, le note floreali di fiori di sambuca e quelle speziate che ricordano il moscato.

Il nostro Müller Thurgau a buona parte cresce su due masi a Sabbia vicino a Bolzano, ad una quota di 600-700 m, ai piedi del castello Rafenstein. L'alta quota favorisce lo sviluppo dell'aroma del vino, inoltre garantisce una discreta acidità, entrambi caratteristiche fondamentali per la varietà. Il Müller Thurgau è un ottimo aperitivo, ma si abbina anche molto bene con antipasti e primi, pesce e carne bianca non troppo speziata. Come temperatura di servizio raccomandiamo le 10 – 12 °C, non dovrebbe essere conservato più di due anni.

Bottiglie prodotte: 25.000
Sistema di allevamento: Pergola/Guyot
Terreno: sabbioso, porfidico
Resa: 7000 l/ha
Varietà: Müller Thurgau (100 %)
Vinificazione: Acciaio
Acidità: 5,7 g/l
Zuccheri residui: 2,4 g/l
Grado alcolico: 12,6 %