



MÜLLER THURGAU TRENTINO DOC “ALBEGGIO”

Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve dei soleggiati vigneti di Villamontagna ad un'altitudine di 600 m

VITIGNO

MÜLLER THURGAU 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in recipienti di acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: fruttato, floreale e lievemente aromatico con sentori di salvia sclarea e albicocca

GUSTO: secco con una piacevole vena acidula, sapido e minerale

GRADAZIONE: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 10° - 12° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

ottimo aperitivo, adatto per primi piatti con salse a base di molluschi e con pesce cotto alla brace

CONSERVAZIONE E DURATA

si beve piacevolmente nell'annata ma anchor dopo alcuni anni

COMMENTI

Il vitigno fu creato alla fine del XIX sec. mediante incroci di Riesling renano X Madeleine Royale (prima delle ricerche sul DNA si pensava tra Riesling e Sylvaner), dall'enologo svizzero Hermann Müller. E' una delle varietà tipiche trentine, particolarmente adatta ad essere coltivata in alta collina