



MÜLLER THURGAU

Il Müller Thurgau è un vitigno bianco che ha trovato nei terrazzamenti della Valle di Cembra il suo clima ideale. Su questi terreni, tutti situati a quote superiori ai 500 metri ed esposti a sud ovest, le uve maturano in un clima tipicamente montano, caratterizzato da forti escursioni termiche e dall'azione mitigatrice del vento del Garda.

Müller Thurgau is a white grape variety that has found its ideal climate in the terraces of the Cembra valley. In these vineyards, all above 500 metres in altitude and with a south-westerly exposure, the grapes ripen in a typically mountainous environment marked by extreme day-night temperature swings, mitigated by the wind blowing from Lake Garda.

denominazione: appellation:

IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau.

uve e zone di produzione: grape variety and vineyard location:

Müller Thurgau, coltivate sui terrazzamenti della Valle di Cembra ad una altitudine di 550 / 650 metri.

età media dei vigneti: average vineyard age:

15 - 25 anni. 15 - 25 years.

terreno: soil:

Calcareo. Limestone.

vinificazione: winemaking:

Vendemmia manuale con selezione delle uve, fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in vasche di acciaio inox al fine di preservare la freschezza e la fragranza tipiche delle uve del territorio trentino.

note organolettiche: tasting note:

Colore giallo paglierino. Profumo intenso ed aromatico con sentori floreali. Gusto fresco e saporito che lo rendono tipico vino di montagna.

produzione media: average production:

12.000 bottiglie/anno. 12,000 bottles/year.