

VIGNA DELLE FORCHE MÜLLER THURGAU TRENTINO DOC

Nei primi anni del '900 sembrava impossibile poter coltivare la vite o qualunque altra coltura ad elevate quote altimetriche. Invece a "Vigna delle Forche" si è, già da quegli anni, provato a sfatare questo tabù, prima con la coltivazione del grano e poi di altre orticole fino ad arrivare alla vite negli anni '60, dapprima con la varietà Schiava e successivamente con il Müller Thurgau.

872 metri sul livello del mare sono la quota altimetrica alla quale si trova questo straordinario vigneto che, da oltre vent'anni, produce la preziosa uva che dà origine a uno dei vini più importanti e rappresentativi della Valle di Cembra.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, con note di fiori bianchi, sambuco, pesca gialla e albicocca, col passare degli anni escono sempre di più le note minerali e di pietra focaia. Gusto deciso, profondo e sapido con una fresca acidità che porta anche una buona persistenza.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigna delle Forche (Cembra), Valle di Cembra, Trentino

VITIGNO: Müller Thurgau 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO: Pergola semplice trentina, guyot

ESPOSIZIONE: Sud; 872 m slm

DENSITA' DI IMPIANTO: 5.500 piante/ha

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve verso la fine di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione naturale del mosto, fermentazione a bassa temperatura (16 °C) in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 9/10 mesi con batonnage ogni 15 giorni, imbottigliamento e successiva maturazione in bottiglia per circa 4-5 mesi prima della commercializzazione.

RESA: 60-65 hl/ha

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 7/8 anni

ANALISI:

Alcol: 12,5 %vol

Acidità: 7,3 g/l

Zuccheri: 3 g/l

