

## MÜLLER THURGAU

TRENTINO DOC

Il Müller Thurgau, arrivato in Trentino verso la metà del secolo scorso, ha trovato sui terreni porfirici della Valle di Cembra e della collina di Meano, “l’habitat” ideale. L’impiego di tecnologie all’avanguardia, che escludono il contatto con l’ossigeno in tutte le fasi del processo di vinificazione, permette di preservare la componente aromatica, elevando il valore di questa varietà. Il Müller Thurgau La Vis ha un colore giallo paglierino brillante. Al naso si distinguono aromi fruttati di mela verde e litchi ed essenze floreali di mugugno e gelsomino. Al palato è ricco ed armonico, particolarmente sapido e di buona struttura.

<b>Vitigno</b>	Müller Thurgau
<b>Zona di coltivazione</b>	Comuni di Giovo e Meano
<b>Esposizione ed altimetria</b>	Sud, sud-ovest, ovest; 580 m s.l.m.
<b>Composizione del terreno</b>	Sia di natura siltosa, mediamente profondo e fertile, sia di natura porfirica sciolto, poco profondo
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot e pergola semplice trentina
<b>Densità di impianto</b>	5.000 ceppi/ha
<b>Vinificazione</b>	Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d’acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, prima dell’imbottigliamento
<b>Abbinamenti</b>	Minestre come zuppa d’orzo ma anche pesce come trota alla mugnaia o formaggi caprini

