

---

# ELENA WALCH

## Müller Thurgau 2018



### VITIGNO

100% Müller Thurgau

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

### DEGUSTAZIONE

Il Müller Thurgau si presenta in una tenue veste color giallo paglierino e colpisce con la sua aromaticità intrigante, le sue piacevoli note di erbe aromatiche, noce moscata e accenni di albicocca. La freschezza del vino conferisce gioventù e delicata struttura ad ogni sorso.

### TERROIR

Vigneti esposti a sudest e sudovest tra i 350 e 650 m s.l.m. su medie altitudini con terreni calcarei, e vene argillose e sabbiose. Raccolta a mano.

---

### VENDEMMIA 2018

L'annata 2018 si presenta con una qualità eccellente. Dopo un lungo inverno, la fase vegetativa è iniziata - con l'inizio del germogliamento a metà aprile - un po' più tardi rispetto agli ultimi anni. Tuttavia, un periodo piovoso ma abbastanza mite fino alla fioritura, ha compensato questo ritardo. Dopo il mese di luglio molto caldo e secco, alcune settimane più fresche a metà di agosto hanno posticipato l'inizio della vendemmia alla fine del mese. Un autunno dorato con giornate soleggiate e calde ha permesso di attendere l'ideale maturità fenolica per ogni singola varietà. Le notti fresche sono state fondamentali per preservare l'acidità e la freschezza specialmente dei vini bianchi. Una grande annata per l'Alto Adige!

### CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Un vino da aperitivo, ma anche l'ideale accompagnatore per leggeri primi piatti mediterranei.

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT      Zucchero residuo: 2,8 g/L

Cont. alcolico: 12,00 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 6,5 g/L

Bottiglie da: 0,75 l