

Müller Thurgau 2025

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.



lightweight 395 g

VENDEMMIA 2025

La vendemmia 2025 è iniziata piuttosto precocemente, il 27 agosto, e si è conclusa dopo circa un mese, configurandosi così come una vendemmia breve e compatta per l'Alto Adige. Dopo una fioritura relativamente anticipata, a un giugno caldo e secco sono seguite giornate di luglio sensibilmente più fresche, che hanno svolto un ruolo determinante nel preservare la freschezza e l'acidità delle uve. Il mese di agosto ha offerto condizioni ideali per la maturazione e, nonostante un settembre caratterizzato da alternanza di sole e qualche precipitazione, le uve sono giunte in cantina in condizioni sanitarie eccellenti e con un equilibrio ottimale. Guardiamo a questa annata con ottimismo e fiducia, certi dell'ottima qualità che saprà esprimere.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

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

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT

Zucchero residuo: 1,1 g/L

Cont. alcolico: 12,50 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 6,2 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano