



MÜLLER THURGAU  
Trentino DOC - CLASSICA TRADIZIONE

**\*DATI ANALITICI/  
ANALYSEWERTE/  
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkohol/Alcohol  
**12,8 %**

Residuo zuccherino/  
Restzucker/Residual  
sugar  
**3,6 g/l**

Acidità/Säure/Total  
acidity  
**5,8 g/l**

Estratto non riduttore/  
Extrakt/Extract  
**19,9 g/l**

Servizio/  
Genusstemperatur/  
Recommended serving  
temperature  
**12°**

Invecchiamento/Alte-  
rung/Ageing potential  
**Vino d'annata, da coglie-  
re nella sua freschezza/  
Jung genießen/Best  
enjoyed young**

**Vitigno** Müller Thurgau 100%.

**Vigneti** Coltivati solo nelle zone viticole più vocate, ad una quota superiore ai 500 m.s.l.m.. Allevamento parte a pergola tradizionale semplice, parte a spalliera (guyot).

Terreni calcarei a Faedo, di origine porfirica in Valle di Cembra. Il microclima con forti escursioni termiche favorisce lo sviluppo e la finezza dei profumi.

**Resa per Ettaro** 80 hl.

**Vendemmia** A mano con cernita delle uve migliori, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

**Vinificazione** Pressatura pneumatica a freddo con macerazione pellicolare. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio con lieviti selezionati. Breve affinamento in acciaio inox sui propri lieviti con "batonage".

**Caratteristiche** Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Profumo elegantemente fruttato-vegetale, con note aromatiche composite. Sapore asciutto, fresco con piacevole vena acidula, persistente.

**Abbinamenti** Aperitivo per eccellenza, data la finezza e la particolarità dei suoi profumi, si sposa bene al pesce e ai formaggi delicati.

**Rebsorte** 100% Müller Thurgau.

**Weingut** Nur auf besonders geeigneten Weinbergen angebaut, über 500m.ü.M. Teils einfache traditionelle Pergel, teils in Guyot angebaut.

Kalkhaltige Böden in Faedo und Povo, porphyrhaltigen Böden im Valle di Cembra. Das Mikroklima mit starken Temperaturschwankungen fördert die Entwicklung und die Eleganz des Buketts.

**Ertrag pro Hektar** 80 hl.

**Lese** Handlese in Steigen nach leichter Ertragsreduzierung im Sommer.

**Ausbauart** Kalte pneumatische Pressung. Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahl mit ausgewählten Zuchthefen, kurze Verfeinerung in Edelstahl auf der eigenen Hefe mit häufigem Hefeumrühren.

**Eigenschaften** Stroigelbe Farbe mit grünen Einfällen. Elegant fruchtiges Bukett mit aromatisch gemischten Noten. Trocken, frischer und erfreulich herber, lang anhaltender Geschmack.

**Speiseempfehlungen** Angesichts der Finesse und der Besonderheit seines Buketts der Aperitif par excellence. Passt gut zu Fisch und mildem Käse.

**Varietal** profile 100% Müller Thurgau.

**Vineyard** Cultivated only in the best suited areas, higher than 500m above sea level. Vine training partially in traditional simple pergola style and partially in Guyot-style. Chalky soils in Faedo and Povo, porphyr-rich soil in the Valle di Cembra. The microclimate with strong thermal excursion favors the development and the elegance of its perfumes.

**Yield per hectare** 80 hectoliters.

**Picking** Handpicking in crates after cluster thinning in the summer.

**Production** Cold pneumatic pressing. Fermentation at controlled temperature in stainless steel on select yeasts. Short refinement in stainless steel on its own yeast with "batonage".

**Description** Straw yellow color with greenish tints. Elegant, fruity bouquet; composite aromatic notes. Dry and fresh with a pleasantly tart streak and a persistent mouthfeel.

**Food recommendations** Due to its finesse and extraordinary perfume the aperitif par excellence. Goes well with fish and mild cheese.