



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

MÜLLER THURGAU
TRENTINO DOC

Vitigno Müller Thurgau

Vigneto Coltivati solo nelle zone viticole più vocate. Allevamento parte a pergola tradizionale semplice, parte a 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 batonnage frequente.

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.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
12,0 %

Residuo zuccherino
4,5 g/l

Acidità
6 g/l

Estratto
18,5 g/l

Servizio
4°

Invecchiamento
Vino d'annata, da
cogliere nella sua
freschezza



*Le informazioni possono variare in base all'annata