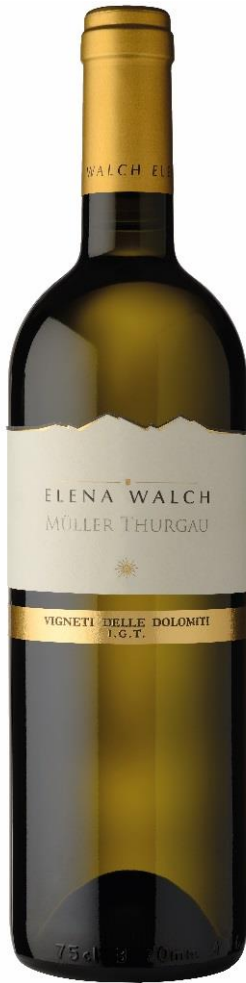

ELENA WALCH

Müller Thurgau 2020



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 2020

La primavera 2020, con il suo bel tempo e calde temperature, con i fiori primaverili in giardino e le spesse coperte di neve fresca sulle montagne, ha portato allo sviluppo relativamente precoce delle viti, che si è poi ristabilizzato con le temperature più fresche di giugno. Dopo un'estate calda ed intensa, il raccolto è iniziato nei primi giorni di settembre. L'autunno è stato caratterizzato da giornate calde e notti fresche, ma anche da un clima un po' capriccioso, che però non ha influito sulle uve, vista l'attenta coltivazione dei vigneti durante l'inizio dell'estate. L'annata 2020 ha dato vita a vini di grande tipicità altoatesina: i giovani vini bianchi sono caratterizzati da una fresca vivacità e da una chiara espressione aromatica, i rossi mostrano un'ottima struttura ed un frutto semplice e fine.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

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

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT

Zucchero residuo: 3,6 g/L

Cont. alcolico: 12,50 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 6,8 g/L

Bottiglie da: 0,75 l