

MÜLLER THURGAU DOC

TRENTINO 2018



VITIGNO: 100% Müller thurgau

VIGNETI:

Vigneto	Terreno	Altitudine	Sistema di allevamento	Età vigneto	Esposizione
Mas Pomar pergole	Calcareo-argilloso	550	Pergola trentina semplice	80 anni	Sud-ovest
Mas Pomar "Scarozi"	Calcareo argilloso poco profondo	550	Guyot	25 anni	Est
Valcalda	Medio impasto	750	Pergola trentina semplice	25 anni	Sud

VINIFICAZIONE: vendemmia manuale in cassoni da 200 Kg, diraspatura e macerazione a freddo di qualche ora per estrazione aromi varietali. 24 ore di chiarifica statica successivamente inoculo di lieviti selezionati e fermentazione di due settimane con basse temperature controllate. Fino a un mese prima dell'imbottigliamento il vino è rimasto sulle fecce fini per aumentarne la complessità, attraverso dei battonage ogni 15 giorni.

CARATTERISTICHE:

Acidità	Alcool	Estratto secco	Colore	Profumo	Gusto
5,8 g/l	12%	17,9 g/l	giallo paglierino scarico	fiori di sambuco e pesco	fresco, equilibrato, buona sapidità



S.A.S. Moser Marcello e Figli Cantina Resom
via di Lamar 22, Lamar di Gardolo, TN 38121