



**Müller Thurgau
Trevenezie I.G.T.**

Provenienza: da nostri vigneti in Provincia di Treviso

Maturazione: primi di settembre

Allevamento: Cordone libero

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: ricco di scheletro, sciolto, calcareo.

Vinificazione: dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 12-36 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma. Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18 °C per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare per circa sei mesi in vasche di acciaio prima della vendita.

Grado: 12,5 % vol.

Zuccheri: 6 gr. lt.

Acidità: 6 gr. lt.

Descrizione: il vitigno del Müller Thurgau è un incrocio di Riesling Renano e Madeleine Royale creato a Geisenheim (Germania) alla fine del XIX secolo dal botanico Hermann Müller, originario del cantone Thurgau, dal quale prende il nome. Color giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo delicato, lievemente aromatico, che ricorda la frutta tropicale: ananas, banana, albicocca matura e un leggero speziato mediterraneo. Il gusto, fine, elegante ed armonico è piacevolmente aromatico con una buona freschezza.

Abbinamenti: ottimo da aperitivo, con antipasti moderni, finger food, delicate torte salate o tartine a base di mousse di pesce. Indovinato con secondi di pesce sia grigliati che bolliti, formaggi freschi, come mozzarella e ricotta e prodotti dell'orto, come pomodorini pachino. Servire a 10-12 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.