

MÜLLER THURGAU "CEMBRA"

Questa varietà è frutto di un incrocio fra Riesling Renano e Sylvaner verde (che con le successive analisi sul DNA si è rivelato essere Madeleine Royale), creata dal dott. Hermann Müller, direttore della scuola di Wädenswill in Svizzera a fine '800. In Trentino le prime informazioni su questa varietà sono riportate nel 1950 sul quindicinale "Agricoltura Trentina" dell'Ispettorato dell'Agricoltura della Provincia, a cura del dott. Gino Salvaterra. Nella nota si riferisce di una sperimentazione con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige di circa 10 anni che ha portato a giudizi positivi su questa nuova varietà, purché si preferiscano le zone fra i 500 e i 700 metri di altitudine, e per le quote di 500 - 550 metri le esposizioni meno solatie.

ZONA DI PRODUZIONE

Per Musivum, sono stati scelti solo i 550 - 650 metri di altitudine in Valle di Cembra, che presentano una vegetazione rigogliosa con grappoli ricchi e acini forti, dai quali nascono vini molto profumati e di spiccata acidità. La Valle di Cembra si presenta come una stretta valle a V, con versanti a pendenza molto elevata e la viticoltura è localizzata soprattutto in destra idrografica, esposta ad est o sud-est, sui depositi fluvioglaciali del Quaternario. I suoli sono tendenzialmente sabbiosi o franco-sabbiosi, spesso ricchi in scheletro arrotondato con riserva idrica limitata che esaltano le caratteristiche produttive di questa varietà. Caratteristici sono i terrazzamenti a vigneto sostenuti da muri a secco sui versanti formati da rocce porfiriche.



MÜLLER THURGAU "CEMBRA"

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vendemmia:

Le uve Müller Thurgau Musivum provengono da due diverse zone cembrane caratterizzate da esposizione e altitudine ottimali. I due vigneti vengono vendemmiati separatamente, con qualche giorno di ritardo rispetto alla media di maturazione. L'uva è raccolta nelle prime ore del mattino per preservarne la freschezza grazie alle basse temperature; la vendemmia è svolta rigorosamente a mano, selezionando in campo i singoli grappoli. Il conferimento avviene in contenitori forati e i grappoli vengono mantenuti in cella frigo per una notte, allo scopo di esaltare e trasferire al futuro mosto gli aromi presenti sulla buccia. Con lo stesso scopo, sono sottoposti a criomacerazione in pressa, per 4-5 ore, a temperatura inferiore ai 10 °C.

Pressatura:

Con un apposito programma di pressatura, si evita l'ossidazione del mosto estratto. Tale mosto è lasciato per diversi giorni in vasca (stabulazione a freddo), con sospensione periodica delle fecce, cosicché le fibre e le particelle solide provenienti dalle bucce e dalla polpa possano ancora rilasciare al mosto le loro componenti aromatiche.

Fermentazione:

Una volta effettuata la flottazione per rimuovere tali particelle, i mosti sono inoculati con lieviti differenti tra le due partite, e comunque aromaticamente neutri - così da rispettare al meglio gli aromi primari del vitigno - e fermentati a circa 17°C fino a completo consumo degli zuccheri.

Affinamento:

Le due cuvée vengono quindi affinate per tre mesi separatamente e poi, una volta unite, il vino è affinato ancora per un anno sulle fecce fini sempre in vasche di acciaio di piccole dimensioni. Dopo l'imbottigliamento è previsto un periodo di affinamento per almeno sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, offre una fusione di profumi da scoprire man mano. Incanta con il suo bouquet di fienagione di erbe aromatiche alpine quali il timo, la salvia e la menta selvatica, completato da fiori bianchi e di trifoglio. Al palato si offre complesso, deciso, con un'acidità vibrante, immensamente lungo; intriga la nota di pietra porfirica del territorio cembrano elegantemente fusa in sentori di cedro e limone candito, completati da una leggera speziatura di cannella.

GRADO ALCOLICO

12.5%

MÜLLER THURGAU "CEMBRA"

ABBINAMENTI

Müller Thurgau Cembra grazie alla sua potenza olfattiva ricca di note vegetali fresche e fragranti si abbina a primi piatti della tradizione mediterranea, nuovi tipi di cucina fusion ed asiatica, pollame nobile e piatti di pesce. Ottimo col crudo di mare e pesci locali come il salmerino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C