

MÜLLER THURGAU SUPERIORE

Trentino Doc



Questo Müller Thurgau Superiore nasce dalla tenacia dei nostri soci viticoltori della Val di Cembra. I vigneti selezionati si trovano sui pendii scoscesi fra i 650 e i 750 m e ben esposti a sud ovest. I terreni di origine calcarea conferiscono un'elegante mineralità ben integrata con i profumi floreali dell'uva e gli aromi generati dal lievito durante la fermentazione e l'affinamento di 6 mesi.

ZONA DI PRODUZIONE

Mezzacorona coltiva queste uve in Trentino, sulle colline della Valle di Cembra, in particolare nella zona di Giovo.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a settembre inoltrato, sottoposte a macerazione a freddo per 5-8 ore e quindi pressate. Il mosto, dopo la decantazione naturale a freddo, viene fermentato a bassa temperatura. Terminata la fermentazione il vino passa l'autunno e l'inverno sui propri lieviti fino alla messa in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il profilo aromatico richiama la mineralità delle rocce calcaree e porfiriche della val di Cembra, con note di pietra focaia, salvia e ortica ben integrate con gli aromi agrumati di lime e pompelmo.

GRADO ALCOLICO

12.5%

ABBINAMENTI

Vino elegante e deciso, si accompagna con antipasti e tartare poco piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

RICONOSCIMENTI

CASTEL FIRMIAN Müller Thurgau Superiore 14 - Oro - XXVIII Rassegna Vini Müller Thurgau - XII Concorso Internazionale - 2015
CASTEL FIRMIAN Müller Thurgau Superiore 16 - Silver - Concorso Enologico Internazionale Cembra - 2017