

MÜLLER THURGAU

Lungo la Statale 612, anfiteatri naturali e terrazzamenti vitati fanno da cornice al duro lavoro dei nostri soci, per prodotti unici e di forte personalità. "I Colori della 612" vogliono raccontare gli elementi di un ambiente genuino, fatto di passione e spirito di sacrificio, risultato di un'infinita storia d'amore con il nostro territorio.

NOTE DEGUSTATIVE:

Dal colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdoline, il Müller Thurgau presenta un aroma intenso, floreale e fruttato, con note che evocano la pesca, la rosa e la salvia. Per le sue caratteristiche di freschezza ed armonia è un vino che si presta ad essere bevuto giovane, già nell'anno successivo alla vendemmia.

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Cembra, Trentino.

VITIGNO: 100% Müller Thurgau.

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: pergola semplice trentina spezzata e guyot.

VIGNETI:

Esposizione: sud, ovest, est.

Altitudine: 550-700 mt. s.l.m..

Terreno: Franco, franco-sabbioso, sciolto, di natura porfirica.

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica del mosto, fermentazione

a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 4/5 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.

I COLORI DELLA
612

