

GLACIS MÜLLER THURGAU

Vigneti delle Dolomiti IGT

Il Müller Thurgau Spumante Glacis è prodotto seguendo consolidate tecniche di presa di spuma, dove la tradizione e l'innovazione si uniscono per ottenere un vino spumante dal carattere fresco e raffinato. Prodotto con le uve Müller Thurgau provenienti dalle selezionate vigne della Valle di Cembra, lo spumante, si caratterizza per il suo colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli e per la sua aromaticità fine, particolarmente elegante e suggestiva, che richiama alla mente erbe aromatiche quali la salvia e il timo e aromi floreali di mughetto e biancospino.

Il gusto secco e persistente, dalla piacevole nota acidula sul finale, è arricchito da un perlage delicato, particolarmente accattivante.

Vitigno	Müller Thurgau
Zona di produzione	Valle di Cembra
Esposizione ed altimetria	Sud-est, sud-ovest; 300-400 m s.l.m.
Composizione del terreno	Franco, franco-sabbioso, di origine porfirica
Forma di allevamento	Guyot e pergola semplice trentina
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 3 mesi circa, presa di spuma, breve maturazione sui lieviti prima dell'imbottigliamento
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, sposa perfettamente piatti a base di pesce

