

# MÜLLER THURGAU

## DOC 2022

**UVAGGIO:** Müller Thurgau

**ETÀ DELLE VITI:** 5 - 30 anni

**TEMPERATURA:** 10 - 12 °C

**CONSUMO:** 2023 - 2025

**RESA/ETTARO:** 80 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:**

guyot e pergola

**ALCOL:** 12,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,5 g/l

**ACIDITÀ:** 6,1 g/l

Contiene solfiti

» Un'uva che si è temprata ai freddi climi della montagna, ma che, inaspettata, vibra di risacca e onde e le narici fremono al profumo di salvia al sole. «

### ANNATA

I mesi invernali del 2022 sono stati decisamente poveri di precipitazioni. Solo aprile ha portato piogge significative e ha riempito un i serbatoi d'acqua. Il mese di maggio è stato uno dei più caldi mai registrati e ha dato una spinta forte alla vegetazione. L'intera estate è stata caratterizzata dalla siccità e ha ricordato le estati del 2003 e del 2015. La maturazione delle uve è progredita rapidamente e le prime uve sono state vendemmiate il 24 agosto. Poiché anche l'autunno non ha portato quasi nessuna pioggia, la vendemmia si è svolta senza problemi e sono state raccolte uve eccellenti. La vendemmia è terminata già a metà ottobre.

### VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva matura e sana, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 16 °C, maturazione sulle fecce fini per 3 mesi in vasche d'acciaio.

### VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione est su 550 e 650 m sul livello del mare. Calcareo argilloso di medio impasto molto minerale.

### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino con riflessi verdi
- aromatico con sentori di pesca, albicocca e sambuco
- sapido e ben equilibrato al palato, con un finale fruttato

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Per la bassa alcolicità e la sua freschezza saporita si presta perfettamente come vino estivo. È ottimo come vino da aperitivo, e si accompagna al meglio ad antipasti, pesce bollito o alla griglia.

