ACQUISTATO IL .....

Muller Thurgau "San Thoma" Vigneti delle Dolomiti IGT 2012



Con Pravis il Muller Thurgau raggiunge nuove vette

Il Muller Thurgau è bizzoso come una top model bellissima: se non gli dai attenzione è freddo, si annoia e non si scosta dalla banalità dei profumi scontati. Domenico, Gianni e Mario invece lo coccolano, lo capiscono e lo assecondano, ottenendo in cambio un bianco da far perdere la testa. Il San Thomà regala profumi inconsueti, con accenni di erbe aromatiche, e mantiene l'acidità fresca, lasciando la bocca 'mentolata' come una caramella alle erbe alpine.

Giovanni Chistè, Domenico Pedrini e Mario Zambarda hanno fondato Pravis nel 1974, "uniti più dall'amicizia che dai medesimi, unitari intenti produttivi", convinti che per interpretare al meglio il futuro dell'enologia sia necessario custodire i saperi del passato. Per questo, oltre alle varietà internazionali (pinot grigio, chardonnay, gewurztraminer, muller thurgau, kerner, sauvignon, riesling, merlot, cabernet, pinot nero e syrah), hanno messo a dimora numerose varietà locali come nosiola, rebo e schiava gentile, e altre quasi estinte come negrara e groppello di Revò. I vigneti sono frammentati in tanti piccoli appezzamenti sparpagliati sul soleggiato versante collinare della montagna che separa Trento dal Basso Sarca, tra le Dolomiti di Brenta e il lago di Garda. La filosofia produttiva si basa sul pieno rispetto della Natura e dei suoi cicli, applicando pochissima tecnologia, rispettando il ciclo delle vigne e programmando una scarsa resa quantitativa, senza l'uso di fertilizzanti o diserbanti chimici, cercando la semplicità delle cose per ottenere vini veri, che nascono in campagna.

La Vigna

Terreno	Dolomia, carbonato di calcio e magnesio
Esposizione	SudOvest, 500 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Muller Thurgau 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Antipasti, carni bianche, pietanze di pesce
Vinificazione	Dopo una macerazione a freddo di circa sei ore, le uve vengono gentilmente pressate. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per cinque mesi circa, e viene successivamente imbottigliato
Sensazioni	Colore giallo paglierino; naso nettamente aromatico, con accenni di erbe alpine; bocca fresca, equilibrata, lievemente mentolata

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821