ACQUISTATO IL .....

Muller Thurgau Bio Vigneti delle Dolomiti IGT 2013



Stufo dei soliti bianchi? Stappa Vivallis!

La sfida biologica ha dato i suoi frutti per Vivallis, che sfodera un Müller Thurgau beverino, semplice e rispettoso al massimo delle uve di partenza. Bianco semplice ma anche molto particolare, stupendo anche come aperitivo.

Dimenticatevi del Muller Thurgau a cui siete abituati e scoprite con noi la novità di Vivallis. La cooperativa di Nogaredo si gioca la carta del biologico con un bianco che si beve praticamente da solo: leggero (11,5% vol. di alcol), sottile, ma che allo stesso tempo spiazza con profumi insoliti, che vanno dal confetto a sentori che ricordano la cipria. Fate una bella scorta: non farete in tempo a bere il primo sorso, che sarà già finito! Vivallis, nata nel 1908 grazie a don Giovanni Battista Panizza, raccoglie l'eredità secolare della Società Agricoltori della Vallagarina, con oltre 700 ettari di vigneti situati in zone altamente vocate. La Vallagarina si estende a sud del Trentino, e accompagna il corso dell'Adige verso il veronese, dalla città fortezza di Castel Beseno fino al Castello di Sabbionara di Avio: un immenso giardino di vigneti di antichissima tradizione, che si sviluppano su terreni ricchi e molto diversi l'uno dall'altro. Il Muller Thurgau ha trovato il suo habitat ideale nella zona di alta collina di Savignano, che si distingue per caratteristiche pedoclimatiche particolarmente adatte ad esaltarne i tratti migliori.

La Vigna

Terreno	Ghiaioso, calcareo
Esposizione	Terrazzo pianeggiante, 512 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Muller Thurgau 100%
Gradazione	11,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Ottimo ancora per tutto quest'anno
Abbinamento	Antipasti, salumi, formaggi, grigliate di carne, pietanze di pesce
Vinificazione	Raccolta a mano delle uve biologiche, pressatura soffice delle uve precedentemente diraspate e refrigerate per mantenere intatta la carica aromatica. Decantazione statica a freddo per una notte del mosto quindi, il giorno successivo, travaso del limpido e messa in fermentazione del mosto fiore con lievito selezionato biologico. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata di 17°c per circa 10 giorni. A fine fermentazione avvengono due travasi a distanza di due settimane per mantenere il vino sulle fecce fini in affinamento per circa 5 mesi. In primavera il vino viene quindi chiarificato, filtrato ed imbottigliato
Sensazioni	Colore giallo paglierino; naso molto particolare, con note di confetto e cipria; bocca leggera e sottile

© 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