



ACQUISTATO IL .....

Muller Thurgau Bio Vigneti delle Dolomiti IGT

2013

## Stufo dei soliti bianchi? Stappa Vivallis!



Svinando

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Ghiaioso, calcareo
<b>Esposizione</b>	Terrazzo pianeggiante, 512 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5.300 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Trentino
<b>Uve</b>	Muller Thurgau 100%
<b>Gradazione</b>	11,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	12°
<b>Quando Berlo</b>	Ottimo ancora per tutto quest'anno
<b>Abbinamento</b>	Antipasti, salumi, formaggi, grigliate di carne, pietanze di pesce
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino; naso molto particolare, con note di confetto e cipria; bocca leggera e sottile

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821