ACQUISTATO IL .....

Muller Thurgau Trentino DOC 2014



Viva Vivallis!

Dal giardino vitato della Vallagarina un Muller Thurgau leggero e profumato, fresco e pimpante. Delicati profumi agrumati e floreali, bocca snella e invitante… e appena 12 gradi di alcol! Perfetto a tavola, ottimo anche come aperitivo.

Il muller-thurgau è un vitigno creato nel 1882 dall'enologo svizzero Hermann Muller, originario del cantone di Thurgau, incrociando riesling e sylvaner (o, secondo recenti studi sul DNA, riesling e madeleine royale o chasselas), presso l'Istituto Viticolo tedesco di Geisenheim. Si tratta di un vitigno semi-aromatico, caratteristica che spicca con particolare evidenza nel Muller Thurgau trentino. Per coltivare il suo muller, Vivallis ha scelto la zona di alta collina di Savignano, che si distingue per caratteristiche pedoclimatiche particolarmente adatte ad esaltarne i tratti migliori: scelta azzeccata? A noi, sembra proprio di sì… a te, non resta che provarlo! 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. "VI" come viticoltori, vite, vino e vita; "VALLIS" a dimostrare il forte legame con la latinità e con le radici della cultura enologica della valle.

La Vigna

Terreno	Media fertilità con scheletro
Esposizione	Sud-ovest, 5-600 m s.l.m.
Allevamento	Pergola semplice
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Muller Thurgau 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere oggi
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, pietanze di pesce, carni bianche
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve. Spremitura soffice e decantazione naturale del mosto per 24 ore. Fermentazione a temperatura controllata (18°c) in serbatoi di acciaio inox per 10 giorni. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi prima dell?imbottigliamento e della messa in commercio
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro e brillante; naso fragrante e delicato, con piacevoli sentori agrumati e floreali; bocca snella, sottile e pimpante

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821