ACQUISTATO IL .....

"Merus" Müller Thurgau Alto Adige DOC 2024 2024



La Vigna

Terreno	Ghiaia calcarea di sedimenti morenici
Esposizione Allevamento	Pergola e Spalliera
Densità imp.	3500-7000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Muller Thurgau
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata (20° C) per 10 giorni in botti di cemento. Affinamento dell'assemblaggio per quattro mesi sui lieviti fini fino all'imbottigliamento
Sensazioni	Vista: Colore che varia dal verdino pallido al giallo chiaro. Olfatto Sentori sapidi e fruttati di erbe selvatiche, erba fresca e noce moscata. Gusto: Un'acidità ben calibrata gli conferisce un corpo focoso, con finale elegante ed avvolgente

Fresco e aromatico

Si chiama Merus ed è un Müller Thurgau in purezza proposto da Tiefenbrunner. Merus è una linea di vini che si distingue per l'attenzione alla naturalezza e per l'espressione autentica del vitigno. Lo suggerisce il termine latino "merus," che significa appunto "puro, senza aggiunta." Questo Müller Thurgau nasce in Alto Adige, nella Bassa Atesina, una zona caratterizzata da terreni morenici ricchi di ghiaia calcarea. Il clima della zona, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, è ideale per mantenere vive e fresche le note aromatiche delle uve. Questo clima alpino-mediterraneo, unito alla composizione del suolo, contribuisce a creare vini con acidità ben equilibrata e aromi intensi. Il Müller Thurgau è un vitigno a bacca bianca originario della Germania, ottenuto da un incrocio tra il Riesling e il Madeleine Royale. In Alto Adige, questo vitigno trova un ambiente perfetto per sviluppare tutta la sua aromaticità e la sua freschezza, risultando in un vino delicato ma vivace. In questo caso le uve vengono raccolte a mano e vinificate in botti di cemento e acciaio inox, preservando freschezza e integrità dei profumi. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 20 °C per circa dieci giorni, seguita da un affinamento di quattro mesi sui lieviti fini che conferisce al vino maggiore complessità e una texture morbida, senza per questo alterarne la vivacità e la freschezza. Nel calice si presenta di un colore che varia dal verdolino pallido al giallo chiaro. Al naso emergono sentori di erbe selvatiche, erba fresca e una leggera nota di noce moscata. In bocca l'acidità è ben calibrata, conferendo al vino un corpo vivace e dinamico, con un finale elegante e avvolgente. Questo Müller Thurgau è un vino che conquista per il suo equilibrio tra freschezza e struttura. Perfetto come aperitivo, si abbina bene anche a piatti leggeri: primi piatti delicati, pesci d'acqua dolce e formaggi freschi.

Oggi ci troviamo tra le dolci colline dell'Alto Adige, dove sorge la storica cantina Tiefenbrunner. Un nome che, per gli appassionati (italiani ma non solo), evoca immediatamente vini di straordinaria eleganza e complessità, frutto di un'esperienza secolare e di una profonda conoscenza del territorio. Da oltre un secolo e mezzo, la famiglia Tiefenbrunner tramanda di generazione in generazione la passione per la viticoltura, coltivando con cura i propri vigneti e selezionando le uve più pregiate. Oggi, è Christof Tiefenbrunner, alla guida dell'azienda insieme alla moglie Sabine. Settima generazione di una dinastia che ha fatto della qualità il proprio marchio di fabbrica. La cantina ha sede a Niclara, in un'antica fortezza del XII secolo immersa in un vasto parco che sembra uscito da una fiaba. Qui, tra piante secolari, un laghetto e sculture di fine Ottocento, il tempo sembra essersi fermato. Ma Tiefenbrunner non è solo un luogo incantato. È anche un'azienda all'avanguardia, che investe costantemente in ricerca e innovazione. La cantina è dotata di una centrale idroelettrica che garantisce l'autosufficienza energetica, a testimonianza di un forte impegno verso la sostenibilità ambientale. Oggi la cantina può contare su oltre 25 ettari, dislocati su diversi terroir che conferiscono ai vini un'ampia gamma di aromi e sfumature. Oltre ai propri vigneti, inoltre, l'azienda collabora con altri viticoltori della zona, selezionando solo le uve migliori.

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