



ACQUISTATO IL .....

Muller Thurgau Trentino DOC

2016

## Grazie Hermann Müller Thurgau



Muller Thurgau in purezza, questo bianco si presenta leggermente aromatico, con profumi di fiori bianchi e un leggerissimo accenno di litchy. All'assaggio è rotondo e fresco. Per quelli che il Muller Thurgau ancora non lo apprezzavano.

In Vallagarina si fa vino da sempre. E a Marano d'Isola, nelle cantine oggi di proprietà della famiglia De Tarczal, se non da sempre, di sicuro almeno dalla metà del Seicento. Géza dell'Adami De Tarczal, ammiraglio della Regia Imperial Flotta Austro-Ungarica, ha ricevuto la proprietà in dote dalla Contessa Alberti più di un secolo fa. Da allora, il nome De Tarczal è sinonimo di vino di altissima qualità. I 17 ettari di vigneto si trovano a mezza collina, sul lato destro del fiume Adige. Le varietà coltivate sono quelle tipiche della zona: moscato giallo, pinot bianco, chardonnay e muller thurgau a bacca bianca; marzemino, schiava, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a bacca scura. Nella cantina, interamente costruita sottoterra, i vini più strutturati affinano in botti di rovere da 50 ettolitri, plasmando vini a cui è difficile resistere: almeno, noi non ci siamo riusciti...

*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Misto impasto con scheletro superficiale

**Esposizione** Sud-est, 350-400 m s.l.m.

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4000-5000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Trentino

**Uve** Muller Thurgau 100%

**Gradazione** 12,5% vol.

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 1 anno da oggi

**Abbinamento** Primi piatti con sughi delicati, pesce alla griglia.

**Vinificazione** Pigiatura soffice con separazione delle bucce dal mosto; fermentazione a temperatura controllata di 20/22°.

**Sensazioni** Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, cristallino; naso delicato e ben definito: fiore, pesca bianca e litchy; bocca fresca. Un vino beverino dagli invitanti i toni aromatici.

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