ACQUISTATO IL .....

"Viach" Müller Thurgau Superiore Trentino DOC 2019 2019

Un vino di alta montagna

Tutto il fascino, e il gusto, di un vino di alta montagna. In questo caso il Müller Thurgau proviene da vigneti posti in altavalle, a circa 687 metri sul livello del mare. Viàch, Trentino Superiore, è un Müller Thurgau che - come si legge sul sito dell'azienda Corvée - matura col sole del pieno mezzogiorno. La vigna è un inno all'ingegno e alla tenacia contadina. Recuperata con mazza e piccone dalla montagna, è un continuum di terrazze e muri a secco che seguono il contorto andamento del crinale. La raccolta, ovviamente manuale, ha inizio nella seconda decade di settembre. Le uve, conferite presto in cantina, subiscono dapprima una pressatura soffice in atmosfera inerte, seguita da una decantazione statica del mosto. Quest'ultimo viene quindi avviato alla fase di fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, terminata la quale il vino affina sui propri lieviti per circa 8 mesi prima di essere imbottigliato. Altri sei mesi di riposo in cantina precedono quindi la messa in commercio delle prime bottiglie. Vino di grande freschezza e persistenza, nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino. Al naso richiama i fiori bianchi, e in particolare il mughetto e il gelsomino, ma anche la frutta fresca di montagna, come la mela Renetta e la pera Kaiser. In bocca è fresco e ben equilibrato. Un vino piacevole da gustare fin dal momento dell'aperitivo. Perfetto con piatti vegetariani, anche saporiti, pesci di acqua dolce e risotti.

Corvée è un progetto vitivinicolo che parla della Val di Cembra, valorizzando le specificità di uve ricche di carattere, coltivate con fatica, strappando terreno alla montagna, con terrazzamenti sostenuti da muri a secco. Pochi soci, quattro per la precisione, tanta dedizione e un'idea comune, quella di realizzare grandi vini di montagna. Per farlo, in cantina (e prima ancora in vigna) si uniscono le conoscenze della tradizione alle più moderne tecniche di vinificazione. Il tutto per valorizzare al meglio quello che la natura è in grado di donare. Müller-Thurgau, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Riesling renano, Pinot nero, Lagrein, Schiava sono le varietà coltivate, ognuna a una diversa altezza. Nascono così le linee dei vini "strutturati di rilievo", tra i 400 e i 500 metri, le bollicine d'altura, i Trento Doc, tra i 500 e i 600 metri e gli "eleganti di alta quota", tra i 600 e i 700 metri.

La Vigna

Terreno	Franco - Sabbioso con buona dotazione di argilla
Esposizione	Sud, Sud-Est
Allevamento	Guyot semplice unilaterale e pergola
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino Alto Adige
Uve	Muller Thurgau
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Piatti a base di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 8 mesi circa, invecchiamento in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Fresco e persistente ricorda i fiori bianchi come mughetto e gelsomino e la frutta fresca di montagna come mela renetta e pera kaiser.

© 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