ACQUISTATO IL .....

"Rónch" Müller Thurgau Trentino DOC 2019



Il Müller che viene dalla collina

Un vitigno di origine tedesca che ha bisogno di luce e un clima non troppo caldo. Al Müller Thurgau, dunque, in Trentino vengono riservate le posizioni più elevate. Terrazzamenti che si trovano fino ad altitudini di 600 metri sul livello del mare, dove il sole scalda ma non troppo e dove, anche in estate, le temperature non raggiungono mai valori eccessivi e durante la notte il termometro fa segnare valori da piumino (quello spesso). Il risultato, però, è un vero piacere per il palato. Il Rònch, infatti, nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdi. E' un vino fresco e vitale e anche al naso si può godere di un ampio spettro aromatico, con note di pesca, rosa moscata e perfino di salvia. In bocca è armonico, ben sostenuto da una naturale acidità che si bilancia con una discreta struttura. Un vino di montagna che si sposa bene con qualunque piatto a base di pesce. Da provare, in particolare, con una bella grigliata mista.

Una bella storia, quella di Concilio. Azienda nata nel 1972, frutto dell'unione della cantina Grigolli con la ditta Boschi e Gamberoni, e, dal 1990, anche della Cantina Sociale di Trento. Quest'ultima dal 2018 è di fatto la proprietaria dell'azienda e controlla l'intero ciclo, dalla campagna alla commercializzazione dei prodotti su tutti i mercati del mondo. Una storia di bella cooperazione, quindi. Abbastanza tipica per il Trentino. Ampia e variegata è la sua produzione che comprende tutti i grandi classici del territorio. Dai bianchi e rossi da uve internazionali e autoctone, alle eccellenti bollicine metodo classico. Etichette premiate dalla critica e, cosa ancora più importante, anche da tanti consumatori appassionati.

La Vigna

Terreno	Terreni di origine morenica
Esposizione	Sud/Sud-Ovest, 500/600m slm
Allevamento	Guyot e Pergola trentina
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Müller Thurgau 100%
Gradazione	12,5%vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 24 mesi da oggi
Abbinamento	Carpaccio di pesce spada
Vinificazione	Macerazione a freddo delle uve di 8/10 ore segue la classica fermentazione in bianco.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con dei riflessi verdi, il profumo è ad ampio spettro aromatico nel quale risaltano note di pesca, rosa moscata, salvia. Il gusto è armonico, caratterizzato da una leggera vena acidula, che viene particolarmente apprezzata se abbinata a piatti di pesce. Di media struttura, ma fine ed elegante.

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