



ACQUISTATO IL

Müller Thurgau "Cuvée Speciale" Brut Dolomiti IGT

2024

Il vino che ama il freddo



Svinando

La Vigna

Terreno

Nelle zone di coltivazione dei vigneti troviamo suoli di origine glaciale, come quelli della Valle di Cavedine, o vulcanica, come i terreni basaltici dell'Altopiano di Brentonico o quelli porfirici della Valle di Cembra

Esposizione

Sud Ovest

Allevamento

pergola semplice trentina

Densità imp.

5000

Il Vino

Tipologia

Vino spumante brut

Provenienza

Trentino

Uve

Müller Thurgau 100%

Gradazione

11.5% vol

Temp. Servizio

8 gradi

Quando Berlo

entro 3 anni

Abbinamento

Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione

L'uva viene rigorosamente selezionata e raccolta manualmente, segue una pigiatura soffice con breve macerazione a freddo a contatto delle bucce. La vinificazione in bianco è condotta a temperatura controllata. Dopo un breve periodo di stabilizzazione a freddo la presa di spuma avviene lentamente in recipienti in inox a tenuta di pressione, esaltando la finezza degli aromi varietali

Sensazioni

Perlage finissimo che genera una spuma bianca e una corona persistente, colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline; profumo delicato, finemente aromatico con nota speziata. Sapore morbido, piacevolmente fresco, elegante e di carattere

Il Müller Thurgau è uno dei vitigni più amati dai produttori che lavorano in climi freddi, con inverni rigidi e lunghi. Questo perché il Müller, quando l'ambiente è ostile, dà il meglio di sé. Del resto è stato creato, nel 1882 dal prof. Hermann Müller, proprio per adattarsi al clima freddo del Cantone di Thurgau, in Svizzera. Frutto di un matrimonio d'amore tra Riesling renano e Madeleine Royal. Per produrre la sua Cuvée Speciale Brut, CAVIT lo raccoglie nella Valle di Cavedine, sull'Altopiano di Brentonico e nella bella Valle di Cembra, dove l'aria è fresca e i vigneti godono di una buona escursione termica tra il giorno e la notte che favorisce la lenta maturazione delle uve e la comparsa di profumi delicati. L'uva viene selezionata e raccolta manualmente. Portata velocemente in cantina, viene pigiata in modo soffice e sottoposta a una breve macerazione a freddo in contatto con le bucce. Segue una classica vinificazione in bianco a temperatura controllata e la spumantizzazione in autoclave, per esaltare la finezza degli aromi varietali. Perlage finissimo che genera una spuma bianca e una corona persistente, ha profumi delicati e aromatici. In bocca è morbido, piacevolmente fresco, elegante e di carattere.

Cantina Viticoltori Trentini, in altre parole CAVIT. Stiamo parlando di una delle più grandi realtà produttive italiane. Una grande azienda cooperativa, fondata nel 1950 da un piccolo gruppo di viticoltori consapevoli delle potenzialità della loro terra. Negli anni il successo è stato travolgente, tanto che oggi CAVIT può contare su un complessivo di oltre 6.300 ettari di vigneto in Trentino, suddiviso tra oltre 5.200 viticoltori. Un colosso, senza dubbio, capace però di produrre anche vini di alta qualità. Vini per tutti i giorni o bottiglie speciali da stappare solo nelle grandi occasioni. Tutto questo grazie alle 11 cantine associate, distribuite in tutto il Trentino, che permettono a CAVIT di disporre dei vini migliori in ogni area. Ma anche grazie alla collaborazione con l'Istituto Enologico di San Michele all'Adige con cui è nato un progetto viticolo ed enologico destinato a dar vita a vini di pregio. Buoni vini del territorio, premiati dalla critica nazionale e internazionale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.