



ACQUISTATO IL

Müller Thurgau DOC Petramontis

2014



Godimento a tutto pasto con questa chicca del nord Italia

Il Trentino-Alto Adige, da sempre, è terra d'elezione di grandi vini bianchi. Con una particolarità: la zona dell'alto Adige predilige in particolare il Pinot Bianco ed il Gewurztraminer, mentre quella del Trentino ha una spiccata propensione per un altro vitigno a bacca bianca, il Muller Thurgau. Ed è proprio qui, tra i vigneti della fertile Piana Rotaliana e gli affascinanti terrazzamenti della Valle di Cembra, dove la coltivazione della vite risale addirittura al IV secolo a.C, che nasce il vino che ti presentiamo oggi: il Muller Thurgau DOC Petramontis dell'Azienda Agricola Villa Corniole, perfetto connubio fra note floreali e fruttate.

Il Muller Thurgau è un'uva frutto di un incrocio fra due vitigni a bacca bianca, il Riesling e lo Chasselas, operato nel laboratorio dell'istituto tedesco di Geisenheim, dal Dr. Muller, che diede il proprio nome al risultato finale dell'incrocio. E' un vitigno che si coltiva sul territorio italiano da parecchio tempo, più precisamente da circa un secolo. E' però soprattutto negli ultimi 20 anni che la sua coltivazione ha assunto maggiore importanza, da quando alcuni produttori hanno capito le immense potenzialità di quest'uva. Tra questi, spicca senza dubbio l'Azienda Agricola Villa Corniole: una realtà caratterizzata dalla ricerca dell'alta qualità, dalla precisione e dalla puntualità nella creazione dei propri prodotti. Il Muller Thurgau DOC Petramontis 2014 si presenta con un'aromaticità leggera e con un piacevolissimo connubio fra sensazioni floreali e fruttate che si riscontrano in fase di degustazione. Proprio l'unione di questi sapori dona al vino una gradevole struttura, che lo rende idoneo per essere bevuto con piacere a tutto pasto, e non solamente per un aperitivo.

La Vigna

Terreno	Porfirico e calcareo
Esposizione	Est/ovest, da 600 a 800m s.l.m.
Allevamento	Pergola trentina semplice e guyot
Densità imp.	da 4000 a 6500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Trentino
Uve	Muller Thurgau 100%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 10-12°

Quando Berlo Entro un anno

Abbinamento Perfetto per ogni occasione: come aperitivo, ma soprattutto con primi piatti a base di pesce di lago o verdure; da provare anche con il sushi

Vinificazione Fermentazione in inox alla temperatura di 18° C; affinamento in acciaio per circa 8/9 mesi, ed ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi

Sensazioni Di colore giallo paglierino, al naso si riscontra un'aromaticità tenue ed elegante, con note di fiori bianchi e pietra focaia. In bocca è di ottimo equilibrio

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. 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