



MÜLLER THURGAU PETER ZEMMER



Vitigno: Müller Thurgau (Riesling x Madeleine Royal) – Alto Adige DOC

Provenienza: cresce all'altitudine di 800 m s.l.m. su un pendio ben esposto nella Bassa Atesina. La buona posizione del vigneto, in leggera pendenza e con irraggiamento solare ideale, favorisce la perfetta maturazione di queste uve. Il terreno, argilloso misto a ghiaia calcarea e sedimenti morenici, conferisce un'ottima sapidità ed eleganza.

Resa: 65 hl per ettaro

Vinificazione: i grappoli riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati vengono fatte macerare a freddo per 6 – 8 ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Dopo una delicata spremitura, i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C.

Caratteristiche organolettiche: gradevole bianco, minerale con fruttato dal carattere deciso.

Colore: da giallo verdognolo a giallo chiaro
Profumo: spettro di profumi variegato ed intenso con note speziate ed aromi floreali con una venatura di moscato
Sapore: elegante, ben strutturato nel corpo, con un retrogusto di gradevole acidità e nota minerale

Abbinamenti: antipasti, crostacei e carni bianche

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Tenuta all'invecchiamento: 3 – 5 anni