

Müller Thurgau Frizzante “Linea Onda” Vigneti delle Dolomiti I.G.T.

UVE:	Müller Thurgau
ZONA DI PRODUZIONE:	Trentino-Alto Adige
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	400 – 600 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale-morenica di medio impasto con scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola trentina e guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.000 - 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	11,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono vinificate in bianco con spremitura soffice. Al mosto vengono aggiunti lieviti attivi e la fermentazione avviene in 10-15 giorni a temperatura controllata di 16°-18° C. Il vino così ottenuto viene successivamente travasato in autoclavi dove, aggiunto di lieviti e di mosto concentrato rettificato, fermenta fino a raggiungere la pressione desiderata. A questo punto si interviene abbassando la temperatura del vino a - 4° C in modo da arrestare il processo fermentativo.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il Müller Thurgau Frizzante “Linea Onda” Santa Margherita è brioso e fragrante, ricco di profumi fruttati che ricordano la mela golden, la pera, la pesca ma anche la menta e l’ortica. Piacevolissimo e mai banale, è vino da aperitivo come da tutto pasto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Trova l’abbinamento ideale con minestre, piatti a base di uova, primi con salse a base di pesce; piatti di mare non troppo elaborati ma anche con frittiture leggere o con la pizza.

Müller Thurgau Frizzante “Linea Onda”

