

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

MÜLLER THURGAU

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

La maggioranza delle uve vengono coltivate nei pressi di Bolzano all'entrata della Valle Isarco ad un'altezza di 500 - 800 m s.l.m. su dei terreni sabbiosi a base di porfido. Le rimanenti uve vengono coltivate nella sottozona "Girlan" sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è ricco di minerali, formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox.

Note sensoriali e suggerimenti

Il Müller Thurgau è il risultato di un incrocio tra Riesling e Sylvaner. Il grappolo è rado ed ha acini profumati di colore verde-giallognolo. Un delicato cenno di noce aromatica e la sua moderata acidità sono molto apprezzati. Questo vino si abbina ad antipasti, frutti di mare, pesce alla griglia e carne bianca.

| | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| Annata | 2023 |
| Microzona | Valle d'Isarco e sottozona "Girlan" |
| Uve | Müller Thurgau |
| Come servirlo (°C) | 10-12° |
| Resa (hl/ha) | 77 |
| Contenuto alcolico (vol%) | 13 |
| Acidità totale (g/l) | 5,88 |
| Zuccheri residui (g/l) | 1,9 |
| Invecchiamento (anni) | 3 |

