

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Müller Thurgau

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Le uve per questo vino derivano dai vigneti più alti della nostra produzione che si estendono in altitudine dai 500 ai 900 metri. Troviamo quindi diversi tipologie di terreni che includono suoli sabbiosi a base di profido vulcanico, ma anche terreni morenici formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Seguono una pigiatura delicata ed una sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. L'affinamento è 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 unica struttura d'acidità sono molto tipici. Questo vino si abbina ad antipasti, frutti di mare e anche pesce alla griglia.

Annata	2024
Zona di produzione	Alto Adige (500-900m)
Uve	Müller Thurgau
Come servirlo	10-12 °C
Resa	77 hl/ha
Contenuto alcolico	12,5 vol.%
Acidità totale	6,65 g/l
Zuccheri residui	1,9 g/l
Invecchiamento	3 anni

