
ELENA WALCH

Müller Thurgau 2019



VITIGNO

100% Müller Thurgau

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

Il Müller Thurgau si presenta in una tenue veste color giallo paglierino e colpisce con la sua aromaticità intrigante, le sue piacevoli note di erbe aromatiche, noce moscata e accenni di albicocca. La freschezza del vino conferisce gioventù e delicata struttura ad ogni sorso.

TERROIR

Vigneti esposti a sudest e sudovest tra i 350 e 650 m s.l.m. su medie altitudini con terreni calcarei, e vene argillose e sabbiose. Raccolta a mano.

VENDEMMIA 2019

L'annata 2019 si presenta come un'annata classica altoatesina: qualità buona e costante, anche se con una vendemmia quantitativamente minore. Le differenze nella data di vendemmia, e nella resa tra i vigneti a diverse altitudini, sono state significative. Dopo una primavera inizialmente calda, seguita da un aprile/maggio più fresco e con un aumento ritardato delle alte temperature estive, la vendemmia è iniziata nella seconda settimana di settembre, ben due settimane dopo la media degli ultimi anni. Queste date di vendemmia permettono alle uve di beneficiare dell'apprezzato "autunno altoatesino dorato", con giornate calde e notti fresche. In particolare, i vigneti ad altitudini più elevate, dove la maturazione è stata raggiunta più tardi, hanno potuto beneficiare delle migliori condizioni climatiche del tardo autunno.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Un vino da aperitivo, ma anche l'ideale accompagnatore per leggeri primi piatti mediterranei.

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT Zucchero residuo: 3,6 g/L

Cont. alcolico: 12,50 % Vol. Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 7,3 g/L Bottiglie da: 0,75 l