

# TRENTINO DOC MÜLLER THURGAU



CLASSIFICAZIONE | Trentino Denominazione di Origine Controllata

NOME | Müller Thurgau

COMPOSIZIONE | 100% Müller Thurgau

ZONA DI PRODUZIONE | Pendici del Monte Bondone nel comune di Cimone

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Guyot e pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Criomacerazione in riduzione con fermentazione e affinamento a basse temperature in botti di acciaio inox

NOTE GUSTATIVE

Colore | Giallo paglierino scarico, verdolino

Profumo | Floreale con note di salvia e rosmarino, ortica, sambuco, fruttato con sentori agrumati

Gusto | Secco, sapido, fresco e persistente

GRADO ALCOLICO | 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 12°-13° C

ABBINAMENTI | Come aperitivo, da abbinare ad antipasti di particolare eleganza come soufflè al parmigiano, la Quiche Lorraine. L'incontro con i primi piatti a base di pasta è da considerarsi eccezionale, specialmente se preparati con sughi a base di crostacei. Risulta eccellente anche abbinato a secondi piatti a base di pesce, quali la sogliola alla Bercy o la spigola in crosta con mousse d'astice.

NOTE: Il vino proveniente dall'omonimo vitigno, il [Müller-Thurgau](#), selezionato dal ricercatore svizzero dott. Hermann

*Müller* nel 1882, è una varietà a frutto bianco dovuta ad un incrocio tra **Riesling Verde** e **Madeleine Royale**. Le prerogative di questo vitigno sono la buona adattabilità al clima freddo delle regioni montane e la maturazione precoce, oltre alle buone caratteristiche qualitative. Per tali motivi la coltivazione si è diffusa in *Trentino*, dove ha trovato un habitat ideale nei terreni collinari con altitudine tra i 500-700 metri s.l.m.. Ecco quindi perché il **Müller Thurgau** è coltivato nei piccoli e ripidi terreni vitati della *Val di Cembra*, sulle colline dei dintorni di *Trento* e nella suggestiva *Valle dei Laghi*.