

Müller Thurgau Trentino DOC- Fondazione Edmund Mach



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Maso Togn (Faedo) e Telve V.
- Vitigno: Müller Thurgau 100%
- Tipo di terreno: Maso Togn: mineralogia marnoso-calcareo, tessitura franco-limoso, subalcalino, buon contenuto in sostanza organica: Telve: derivato da rocce metamorfico-scistose, tessitura franco-sabbioso, decarbonatato, subacido
- Sistema di allevamento: Spalliera con potatura a guyot
- Resa: 1,5 kg/ceppo
- Vendemmia: Manuale, fine settembre
- Vinificazione: Breve macerazione a freddo del pigiato, seguita da una tradizionale vinificazione in bianco condotta interamente in serbatoi d'acciaio
- Affinamento: 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
- Produzione: 22.000 bottiglie (0,75 L)

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
- Profumo: Leggermente aromatico con sentori di fiori e frutta
- Gusto: Morbido, elegante e persistente.