



CANTINA D'ISERA

Müller Thurgau Trentino • D.O.C.

Il colore è giallo paglierino brillante.
Al naso risulta piacevolmente aromatico,
fruttato con sentori floreali e di salvia.
Al palato è fresco e sapido.

Abbinamenti:

Particolarmente piacevole come aperitivo, si unisce idealmente a delicati piatti di pesce, crostacei e pietanze a base di asparagi.

Vitigno: Müller Thurgau

Esposizione e altitudine:

EST, SUD-EST, 550 - 750 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, con buona capacità drenante

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot

Vinificazione:

raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in bianco con breve macerazione macerazione sulle bucce, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



Er ist leuchtend strohgelb, hat ein angenehm aromatisches, fruchtiges Bukett mit Blumen- und Salbeinuancen.
Im Gaumen erscheint er frisch und würzig.

Speisenbegleitung

Serviert wird er als Aperitif oder zu delikaten Fischspeisen, Krustentieren und Spargelgerichten.

Rebsorte: Müller Thurgau

Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, SÜD-ÖSTLICH, 550 - 750 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehm Boden mit guter Drainung

Anbauform:

Guyot, einfache Trentiner Pergola

Vinifizierung:

Handverlesung in der ersten Septemberhälfte. Weißwein-Vinifizierung mit kurzer Maischung, statischer Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Affination im Stahlbehälter vor der Abfüllung in Flaschen.

PREMI / AWARDS

