



CANTINA D'ISERA

Müller Thurgau

Trentino • D.O.C.

Die Müller-Thurgau-Rebe kam um die Mitte des vorigen Jahrhunderts in die Region Trentino, wo sie das ideale Habitat in der oberen Hügellandschaft/am Berg fand. In diesen Zonen kann sie ihre aromatischen Eigenschaften voll entfalten. Durch den starken Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht wird sein Bukett und seine Frische betont. Der Müller Thurgau Cantina d'Isera hat eine leuchtend strohgelbe Farbe, ein angenehm aromatisches, fruchtiges Bukett mit Blumen- und Salbeinuanzen. Im Gaumen erscheint er frisch und würzig. Er eignet sich als Aperitif und passt zu Fischspeisen, Krustentieren und Spargelgerichten. Er sollte bei einer Temperatur von 12-14°C serviert werden.

Rebsorte: Müller Thurgau

Anbaugebiet: Obere Hügellandschaft in der Gemeinde Isera

Ausrichtung und Höhenlage: WESTLICH, SÜD-WESTLICH, 550 - 800 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehmbo-den mit guter Drainung

Anbauform: Guyot - einfache Trentiner Pergola

Bepflanzungsdichte: 5.000 Wurzelstöcke/ha

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

