



L'illustrazione
The Illustration



Il fiume Stella scorre delicato, riportando a noi i riflessi di un percorso affascinante, e i sentori di fiori di acacia e di biancospino. Aromatico e fragrante, il Müller Thurgau è un vino dal gusto morbido e fresco, particolarmente indicato per primi piatti e cibi affumicati.

The river Stella flows gently, bringing with it the reflections of an enchanting journey and the notes of acacia and hawthorn flowers. Aromatic and fragrant, Müller Thurgau is a smooth, fresh tasting wine, particularly suitable for first courses and smoked foods.

Scopri gli altri vini del mondo Terra
Discover the other wines of the "Terra" world
Traminer Aromatico • Friulano • Refosco dal Peduncolo Rosso
Rosato Frizzante • Prosecco Extra Dry

Müller Thurgau

Terra

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T. Trevenezie

Varietà dell'uva: Müller Thurgau

Sistema di allevamento: Sylvoz, Guyot bilaterale

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Ultima decade di Agosto, prima decade di Settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino con affascinanti riflessi verdognoli

Profumo: Intrigante, intenso, ampio, con lievi sfumature aromatiche. Impatto floreale e fruttato di grande eleganza. Fiori d'acacia, biancospino e note balsamiche si uniscono ad albicocca, pera, mela.

Gusto: Aromatico, fragrante, fresco ed intenso. Attacco morbido con una buona acidità. Ricchezza di sensazioni al palato che richiamano i profumi.

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per primi piatti e cibi affumicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C

DATA SHEET

Denominazione: I.G.T. Trevenezie

Grape variety: Müller-Thurgau

Training system: Sylvoz, bilateral Guyot

Pest management: Integrated pest control with controlled environmental impact.

Harvest time: Last ten days of August, first ten days of September.

Vinification: The grapes are delicately destemmed and left to macerate briefly. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: At the end of fermentation, the wine is kept on the lees in stainless steel containers for three months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Flaxen yellow with captivating greenish hues.
Aroma: Intriguing, intense, full, with slight aromatic nuances. Floral and fruity influence and great elegance. Acacia flowers, hawthorn and balsamic notes combine with apricot, pear and apple.

Taste: Aromatic, fragrant, fresh and intense. Soft base with good acidity. A wealth of flavours on the palate reminiscent of the aromas.

PAIRINGS

Particularly suited to first courses and smoked foods.

SERVING TEMPERATURE

12-14° C