



Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau DOC 2009

CANTINA VALLE ISARCO

Loc. Coste 50, 39043 Chiusa · Alto Adige/Italia

P +39 0472 847 553 – F +39 0472 847 521

info@cantinavalleisarco.it – www.cantinavalleisarco.it

VITIGNO Müller Thurgau

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola o Guyot

RESA MEDIA 100 q/ha

ALCOL 12,5% vol

ACIDITÀ 5,1 g/l

ESTRATTO SECCO 20,3 g/l

ZUCCHERO RESIDUO 3,3 g/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1971

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 180.000 bottiglie

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO 2–3 anni

ZONA DI PRODUZIONE Bressanone, Chiusa, Velturno, Varna, Renon, Barbiano, Laion, Fié, Castelrotto, Funes, Villandro

ALTIMETRIA 500–900 m, pendii esposti a sud-est

VENDEMMIA da metà e fine settembre, manuale

CARATTERISTICHE vino bianco fresco

e saporito, dal carattere deciso

COLORE da verdognolo a giallo paglierino

PROFUMO intenso, caratteristico

con leggera nota moscata

SAPORE secco, leggermente aromatico, pieno

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10–12 °C

ABBINAMENTI antipasti leggeri, frutti di mare al forno o alla griglia, creme, piatti leggeri a base di uova;

ideale come aperitivo

Il vitigno del Müller Thurgau è un incrocio di Riesling e Gutedel creato a Geisenheim (Germania) alla fine del XIX secolo dal botanico svizzero Hermann Müller – a cui deve il nome– originario del cantone del Thurgau. Questo vitigno predilige i pendii alti e soleggiati della Valle Isarco caratterizzati da un terreno a struttura sottile. Il clima più rigido di queste zone e soprattutto le giornate calde e le notti fresche nel periodo della maturazione delle uve conferiscono al Müller Thurgau la sua tipica freschezza e quel bouquet variegato che lo ha reso tanto rinomato.