

MÜLLER THURGAU



“Vitigno internazionale coltivato nella vigna di “San Nicola”, sulla sponda della riserva naturale del lago Preola e dei Gorghi Tondi vicino al mare, da dove ne respira la sapidità, ne otteniamo un vino fresco, piacevole e con note di frutta. Sposa il pescato fresco, in particolare gamberoni rossi alla griglia e crostacei in genere”.

Classificazione | I.G.P. TERRE SICILIANE

Varietà | MÜLLER THURGAU BIO

Zona di Produzione | Mazara del Vallo (TP)

Nome del Vigneto | San Nicola

Altimetria | 20 metri s.l.m.

Terreno | Medio impasto calcareo

Resa per ettaro | 120 q.li/ha

Densità di impianto | 4.000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento | controspalliera con potatura a guyot, capo a frutto 5 gemme

Epoca di Vendemmia | Prima decade di agosto

Tecnica di Vinificazione | dopo diraspatura, l’uva viene raffreddata per limitare i processi di macerazione, spremitura in pressa soffice dopo 4/6 ore criomacerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 4 mesi.

Imbottigliamento a freddo.

Temperatura di fermentazione | 14°C 16°C

Durata della fermentazione | 16/20 giorni

Come servirlo | Servito in calici a tulipano di media ampiezza

Colore | Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo | Armonico con note di mela verde.

Palato | Leggermente acidulo, fresco e con buona sapidità.