

Müller Thurgau - Vigneti delle Dolomiti - I.G.T



io
Geminello Armani

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

TRENTINO

Müller Thurgau - Vigneti delle Dolomiti - I.G.T.

Müller Thurgau - Vigneti delle Dolomiti - I.G.T

Questo vitigno, la cui origine sembra data dall'incrocio tra Riesling e Madeleine Royale (e non Riesling e Sylvaner, o Riesling e Chasselas), ha bisogno di condizioni estreme per moderare la produzione e dare origine ad un vino raffinato che fa della delicatezza la sua prima arma di seduzione.

Profilo sensoriale: Colore giallo paglierino tenue tendente al verdolino, bouquet aromatico con sentori di buccia di mela, di pesca bianca e, appena percettibile, di miele. Al palato è sapido, fresco, leggermente aromatico e persistente.

Abbinamenti consigliati: Indicato per essere consumato lungo tutta la giornata, si abbina bene a primi piatti con sughi di crostacei, pesce arrosto o in frittura.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Zona di produzione: Ala / Trentino.

Vitigno: Muller Thurgau 100%

Composizione del suolo: Autoctono, molto complesso, composto in prevalenza di roccia calcarea e marnosa.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Spalliera, con potatura a Guyot e con frequenti interventi in verde per il controllo della chioma e della produzione. Gestione del suolo con lavorazioni meccaniche sulla fila e inerbimento nell'interfilare. Lotta integrata contro i parassiti e massimo rispetto dell'ambiente.

Vendemmia: Manuale, dopo attento controllo della maturazione, normalmente nell'ultima decade di settembre.

Vinificazione: Macerazione a freddo delle uve in ambiente privo di ossigeno e spremitura soffice in presse a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox e maturazione sui lieviti fino all'imbottigliamento primaverile.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

This vine, whose origin comes from a cross between Riesling and Madeleine Royale (not Riesling and Sylvaner or Riesling and Chasselas), prefers the high altitude to grow, in order to control the production. The result is a refined wine and it is this finesse that makes it so seductive.

Sensory profile: Straw yellow in colour with green hues. Aromatic bouquet with scents of apple skin, white peach and barely perceptible honey. On the palate it is sapid, fresh, lightly aromatic and persistent.

Food pairings: Indicated for consumption throughout the entire day, is combined well with first courses with crustacean sauces, roasted or fried fish.

Service temperature: 10 - 12° C.

Production zone: Ala in Trentino.

Grape varieties: 100 % Müller Thurgau

Soil composition: Indigenous and very complex, mainly composed of marly and calcareous stones.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Guyot, with frequent pruning to control production. Soil management with mechanical work on the line and planted grass between the rows.

Protection against parasites and other cultivating interventions, respecting the environment.

Harvest: Manual according to the maturation curve normally in the last ten days of September.

Vinification: Cold maceration of the grapes in an oxygen free environment and soft airbag pressing. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel and maturation on yeasts up until bottling in the Spring

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18° C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

