



# MÜLLER THURGAU 2023



AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER

📍 38010 Faedo (TN) | 📞 +39 0461 650171 | ✉ info@bellaveder.it

# MÜLLER THURGAU 2023

|                         |   |
|-------------------------|---|
| DENOMINAZIONE           | Trentino DOC Müller-Thurgau "San Lorenz"  |
| VARIETÀ                 | Müller-Thurgau 100%   |
| ANNATA                  | 2023  |
| VIGNETI DI ORIGINE      | San Lorenz a 600 m s.l.m. nel comune di Cavedine (TN)   |
| SUPERFICIE DEI VIGNETI  | 17.000 mq   |
| RESA PER ETTARO         | 90 q.li/ha  |
| ESPOSIZIONE             | Est   |
| FORMA DI ALLEVAMENTO    | Spalliera   |
| ANNO DI IMPIANTO        | 2007  |
| VENDEMMIA               | Manuale nella terza decade di settembre   |
| VINIFICAZIONE           | Vinificazione in bianco con breve macerazione sulle bucce. Fermentazione e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di inox a temperatura controllata per circa 6 mesi. Riposa in bottiglia per altri 3-4 mesi. |
| GRADAZIONE ALCOLICA     | 12,5 % Vol  |
| ACIDITÀ TOTALE          | 6,3 g/l (in acido tartarico)  |
| ZUCCHERI RESIDUI        | 1,6 g/l   |
| COLORE                  | Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.   |
| PROFUMO                 | Varietale, floreale, salvia e gelsomino, fruttato, pesca bianca.  |
| GUSTO                   | Piacevolmente fresco, piuttosto sapido, persistente.  |
| ABBINAMENTI             | Ideale per aperitivo. Ostriche e frutti di mare, pietanze asiatiche.  |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 12-14 °C  |
| PRODUZIONE ANNUA        | 12000 bottiglie   |