

THUR

MÜLLER-THURGAU 2022

Prima annata 2009

Vigneti

Zona di provenienza	Renon
Altitudine	700 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso, terra calcarica
Esposizione	sud
Pendenza	20 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	7000 pz/ha
Resa/ettaro	60 q.li/ha
Vendemmia	metà settembre

Annata 2022:

Il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. L'estate era calda e secca. All'inizio della raccolta delle varietà precoci, un clima caldo e umido ci ha presentato alcune difficoltà. Il clima autunnale ideale da metà settembre ha garantito una maturazione ottimale e lo sviluppo aromatico delle uve. 2022 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in serbatoio d'acciaio inox
Affinamento:	Maturazione in serbatoio d'acciaio inox per 6 mesi
Imbottigliamento:	3.000 bottiglie a marzo 2023

Analisi:

Alcool	13% vol.
Zuccheri residui	0,8 g/l
Acidità	5,98 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Bouquet: aromi fruttati intensi di mela e pesca, ortica e fiori di fieno essiccati, un accenno di uva spina e fiori di sambuco nel finale

Sapore: acidità vivace, salato e minerale, pieno e accattivante dal retrogusto piacevolmente fresco

Abbinamenti: tagliatelle con pasta all'uovo agli asparagi, trota, formaggi freschi dell'Alto Adige al latte di capra con erbe

Potenziale d'invecchiamento: 3 anni

Temperatura di servizio: 10-12 °C




Kornell