

Muller Thurgau



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	Bianco fermo IGT
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Müller Thurgau 100%
Resa in vigna	80 quintali/ha
Vinificazione	Vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce, fermenta lentamente a temperatura controllata di circa 17° C fino alla trasformazione completa degli zuccheri in alcol. Al termine di un breve affinamento di cinque o sei mesi sulle fecce in vasche d'acciaio viene imbottigliato.
Annata	2017

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo	Limpido, cristallino, giallo verdolino, di buona consistenza.
Aspetto olfattivo	Intenso, fragrante e delicato in una perfetta mélange.
Aspetto gustativo	Secco, tranquillo, secco, fresco asciutto, delicatamente aromatico.
Accostamenti	Si abbina con piatti a base di pesce e pesce alla griglia, antipasti leggeri, minestre, soprattutto creme e piatti a base di uova.
Gradazione alcolica	12% vol.
Servire a	6-8° C
Residuo Zuccherino	7,0 g/l

Disponibile in Bottiglie 0,75 l

curiosità

Curiosità Il Müller-Thurgau è un vitigno originario del Geisenheim in Germania e fu creato alla fine del XIX sec. mediante incroci di Riesling renano e Madeleine Royale, dall'enologo svizzero Hermann Müller Thurgau per mezzo dell'impollinazione floreale, ovvero mettendo a contatto il polline di un vitigno "padre" con il fiore di un vitigno "madre". Nonostante la coltivazione in Italia del Müller-Thurgau si sia sviluppata nel 1939 concentrandosi principalmente in Trentino Alto Adige, la Val Tidone è stato terreno fertile per questo vitigno.