



“LE GIARE”

Müller Thurgau Trentino doc

Il Müller Thurgau, vitigno a frutto bianco, è stato creato solo nel 1882 in Germania da Hermann Müller, ricercatore svizzero nativo di Thurgau, nel corso di uno studio di miglioramento genetico della vite. Fino a qualche anno fa si riteneva che fosse ottenuto dall'incrocio fra Riesling Renano e Sylvaner Verde, mentre adesso con un'approfondita ricerca sul DNA, si è ritenuto che il secondo vitigno dell'incrocio sia il Chasselas

Varietà d'uva: Müller Thurgau, proveniente dal vitigno “Le Giare” allevato a sistema “guyot” in terreno collinare, soleggiato e ventilato

Denominazione: Müller Thurgau Trentino Doc

Zona di produzione: Trentino

Modalità di raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: dopo una delicata diraspatura, segue una breve macerazione fredda delle uve in pressa di acciaio inox e in ambiente chiuso. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio termoisolati

Affinamento: dopo la fermentazione segue una prolungata permanenza del vino a contatto con la feccia nobile

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

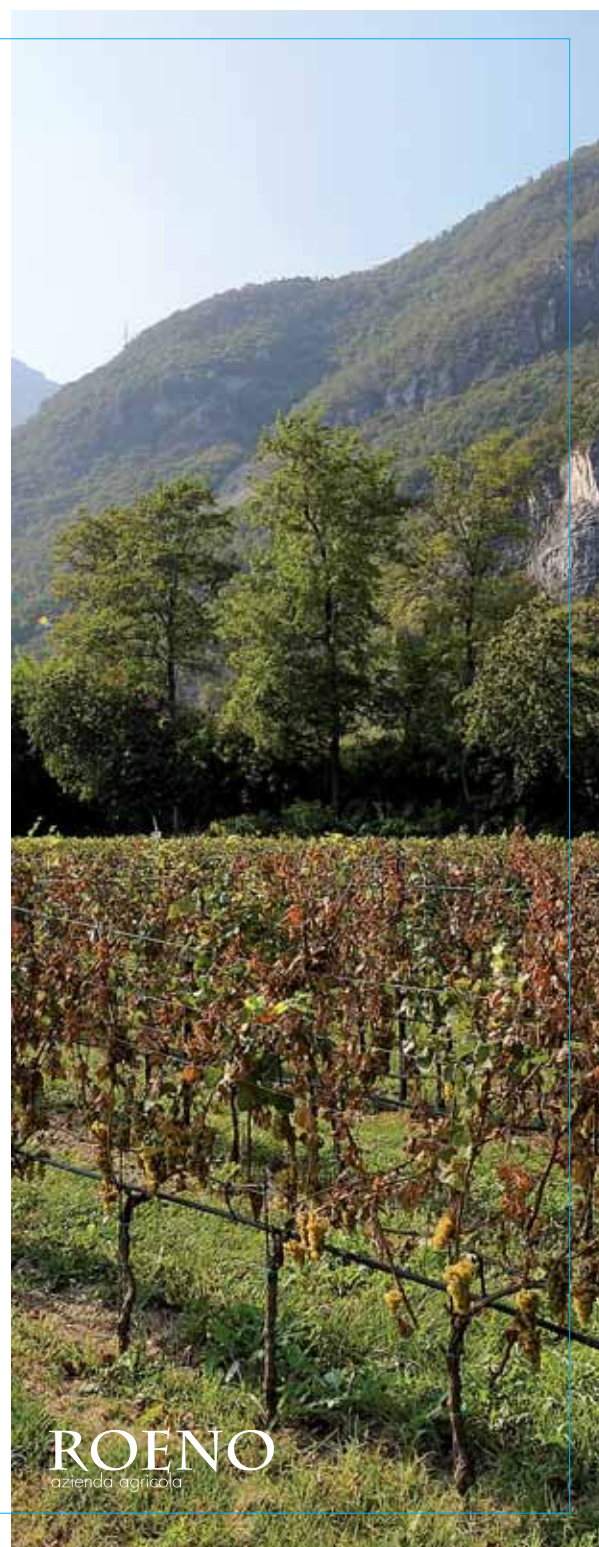
Profumo: fresco, fruttato, con deliziose note di pompelmo

Sapore: rotondo, aromatico e persistente

Accostamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri, minestre soprattutto creme, piatti a base di uova, ideale con il pesce

Gradazione: 12-13% vol

Temperatura di servizio: 8-10°C



"LE GIARE"

Müller Thurgau Trentino doc

The white grape vine Müller Thurgau was created in Germany by Mr Hermann Müller, a Swiss researcher born in Thurgau, during a genetic improving of a vine, in 1882. Until a few years ago most of people thought it was a cross between Riesling Renano and Green Sylvaner, but now an important research on the DNA has highlighted that the second vine of the cross would probably be the Chasselas vine

GRAPE VARIETY: 100% Müller Thurgau from Trentino doc, from guyot system grown vines on a hilly, sunny and windy ground

VINIFICATION: first of all there is a careful choice of the grapes, controlled temperature fermentation

MATURATION: 3 months in stainless steel tank

COLOUR: yellow colour with occasional golden reflections

TASTING NOTES: straw-yellow colour with light green reflections; the smell is fresh, fruity, with a delicious scent of grapefruit, the taste is round, aromatic e persistent

FOOD PAIRINGS: ideal with fish and white meat or simple meat dishes, excellent with shellfish

ALCOHOL CONTENT: 12-13% vol

SERVICE TEMPERATURE: 8-10°C

"LE GIARE"

Müller Thurgau Trentino doc

Die weisse Rebsorte Müller Thurgau wurde in der Schweiz 1882 von Herrn Hermann Müller im Kanton Thurgau gezüchtet. Rebsorte: Müller Thurgau aus dem Weinberg „Le Giare“

BEZEICHNUNG: Müller Thurgau Trentino Doc

EINZUGSGEBIET: Trentino

ERNTE: Handweinlese

WEINHERSTELLUNG: nach dem Entfernen der Stiele werden die Trauben gepresst und es folgt eine temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank

AUSBAU: Nach der Gärung wird der Wein für ca.6 Monate auf der Feinhefe belassen

FARBE: leichtes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

GERUCH: frisch und fruchtig, leicht nach Pampelmuse

GESCHMACK: frischer, filigraner Abgang

SPEISENEMPFEHLUNG: zu allen Fischgerichten, weißen Fleisch, aber auch als Aperitifwein zu empfehlen

ALKOHOLGEHALT: 12-13%vol

SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C

ROENO
azienda agricola

Via Mama, 5
37020 Belluno Veronese (VR)
Tel. +39 045 7230110
Fax +39 045 7270863

info@cantinaroeno.com
www.cantinaroeno.com