



MASO WARTH

MÜLLER THURGAU

Il Müller Thurgau è un vitigno bianco che ha trovato nei terrazzamenti della Valle di Cembra il suo clima ideale. Su questi terreni, tutti situati a quote superiori ai 500 metri ed esposti a sud ovest, le uve maturano in un clima tipicamente montano, caratterizzato da forti escursioni termiche e dall'azione mitigatrice del vento del Garda.

denominazione: IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau.

uve e zone di produzione: Müller Thurgau, coltivate sui terrazzamenti della Valle di Cembra ad una altitudine di 550 / 650 metri.

età media dei vigneti: 15 - 25 anni.

terreno: Calcareo.

vinificazione: Vendemmia manuale con selezione delle uve, fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in vasche di acciaio inox al fine di preservare la freschezza e la fragranza tipiche delle uve del territorio trentino.

note organolettiche: Colore giallo paglierino. Profumo intenso ed aromatico con sentori floreali. Gusto fresco e sapido che lo rendono tipico vino di montagna.

produzione media: 12.000 bottiglie/anno.

