

Alto Adige
Müller Thurgau
DOC
GRAUN
2017
13,0 % Vol.

VITIGNO:

Müller Thurgau

ZONA DI PRODUZIONE:

800-900 m s.l.m., Cortaccia – Graun/Corona

TERRENO:

ghiaia sabbiosa e argillosa

RESA PER ETTARO:

80 q.li

VINIFICAZIONE:

fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox con successivo affinamento sui lieviti fini.

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO:

2-4 anni

ACIDITÀ TOTALE:

5,6 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO:

1,9 g/l

COLORE:

giallo paglierino chiaro

IL VINO:

Il Müller Thurgau (incrocio tra Riesling e Madeleine Royal, nel 1882 a Geisenheim) arrivò nei primi decenni del XX secolo in Sudtirolo. Il Müller Thurgau è un vitigno estremamente robusto e resistente al freddo, capace di adattarsi in modo ottimale agli occasionali periodi di gelo nelle Alpi durante la fase di vegetazione.

Nella frazione di Corona, ad un'altitudine di oltre 900 metri, che rappresenta il limite per la viticoltura sudtirolese, il Müller Thurgau, in condizioni atmosferiche a volte estreme, sviluppa una straordinaria finezza minerale. Le marcate escursioni termiche tra giorno e notte alla fine del periodo di maturazione sono determinanti affinché le uve si arricchiscano di intensi aromi floreali e fruttati. L'acidità fresca di menta piperita viene conservata grazie all'affinamento in fusti di acciaio inossidabile. Il mazzo di aromi evoca ricordi di erbe alpine, varietà di pere dimenticate, prugne gialle e lillà.

Il finale è come scendere lentamente a valle da grandi altitudini: il gusto fruttato, leggermente dolce (albicocca, pesca bianca, mela estiva) dà un tocco di leggerezza mediterranea.



**Kellerei Kurtatsch
Gen. Landw. Ges.**

Weinstraße 23
39040 Kurtatsch
Südtirol/Italia

☎ 0039/0471/880115
☎ 0039/0471/880099

**Cantina Produttori Cortaccia
Soc. Agr. Coop.**

Strada del Vino 23
39040 Cortaccia
Alto Adige/Italia

www.kellerei-kurtatsch.it
info@kellerei-kurtatsch.it

