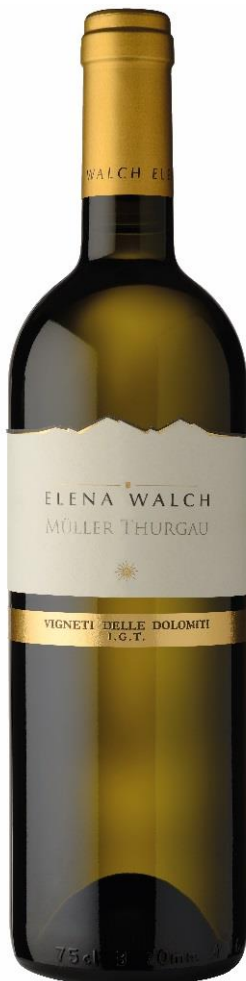


ELENA WALCH

Müller Thurgau 2023



VITIGNO

100% Müller Thurgau

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

Il Müller Thurgau si presenta in una tenue veste color giallo paglierino e colpisce con la sua aromaticità intrigante, le sue piacevoli note di erbe aromatiche, noce moscata e accenni di albicocca. La freschezza del vino conferisce gioventù e delicata struttura ad ogni sorso.

TERROIR

Vigneti esposti a sudest e sudovest tra i 350 e 650 m s.l.m. su medie altitudini con terreni calcarei, e vene argillose e sabbiose. Raccolta a mano.

VENDEMMIA 2023

Con grande piacere annunciamo l'arrivo di un'annata promettente! Dopo una primavera tipica, una fase fresca in maggio ha leggermente ritardato il periodo vegetativo, con conseguente inizio della fioritura solo verso la fine di questo mese. Le temperature elevate, e la siccità di giugno e luglio, hanno poi rallentato nuovamente lo sviluppo della vite e lo hanno, per così dire, normalizzato. Ad inizio agosto sono arrivate le tanto attese piogge, fornendo alle viti l'acqua di cui avevano bisogno. Il meticoloso lavoro in vigna ha dato i suoi frutti, nonostante il clima impegnativo con periodo caldi contrapposti a periodo freschi con pioggia. Grazie "all'autunno dorato altoatesino", le uve hanno infine potuto beneficiare a lungo di condizioni climatiche ottimali e soprattutto di molto sole, al punto tale che l'inizio della vendemmia è stato posticipato rispetto alla "storica" data di inizio settembre. In termini di qualità, l'annata 2023 si esprime con livelli di acidità molto equilibrati, un frutto caratteristico e una buona struttura.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Un vino da aperitivo, ma anche l'ideale accompagnatore per leggeri primi piatti mediterranei.

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT

Cont. alcolico: 12,50 % Vol.

Acidità totale: 6,1 g/L

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

Zucchero residuo: 1,9 g/L

Invecchiamento: 3-4 anni

Bottiglie da: 0,75 l