



MONOGRAMMA

MÜLLER THURGAU SELEZIONE

Uve da cui è prodotto: muller thurgau (selezione massale)

Collocazione geografica del vigneto: Faedo – San Michele a/A in località Palai sottozona croz (sassò). A 650 mslm con esposizione sud posizione alquanto ventilata per l'influenza dell'ora del Garda (vento che trae origine dal vicino grande lago)

Sistema di allevamento: guyot a doppio archetto con 6200 ceppi per ettaro

Tipo di terreno: esattamente sulla faglia di Trodena a cavallo tra rocce dolomitiche e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne. Il terreno è variabile in profondità dai 30 ai 100cm è di tipo limoso sabbioso con molti sassi

Produzione totale per ettaro: 70-80 qli (secondo stacco)

Tenore alcolico: 12,5°

Tenore Zucchero: 3-5 gr/l

Durata prevista del vino: dà il massimo dopo 2/3 anni dalla vendemmia. Può supportare comunque 5-10 anni e più.

Tipo di bottiglia: renana in cartoni da 6 bottiglie, in etichetta il monogramma di Albrecht Dürer

Note di degustazione: vino bianco da vendemmia posticipata

Colore: giallo paglierino/verde

Profumo: intenso, leggermente aromatico, frutta gialla.

Gusto: agrumi, tropical, ottimo come aperitivo

Ideale con il pesce, si sposa benissimo con primi piatti a base di verdure ed erbette

Note di produzione: il metodo di vinificazione in bianco prevede una cella frigo per raffreddare l'uva raccolta a mano in cassoni da 200kg. All'indomani i grappoli vengono lavati ed asciugati. La pressatura dell'uva intera avviene in atmosfera controllata.

Tecniche sviluppate in azienda con l'intento di salvaguardare il frutto e ridurre l'utilizzo di antiossidanti esogeni

Note: da sempre la località Palai a Faedo è sinonimo di grande Müller Thurgau. Negli anni 70 per Veronelli era il riferimento assoluto il nostro e quello prodotto da Remo Calovi in loc. Palai dei siori. Oggi dopo 50 anni rendiamo omaggio alla varietà che ha trovato l'habitat ideale.

tappo a vite	C/ALU90
vetro verde	GL71

