



MULLER THURGAU



Fresco, leggero, minerale. Un bianco, Müller Thurgau in purezza, che fa della scorrevolezza ed aromaticità i suoi grandi punti di forza. La vendemmia avviene in cassette per preservare l'integrità degli acini. La macerazione e la pressatura soffice sono condotte a freddo (4°C) per evitare l'ossidazione del mosto. Il vino viene infine imbottigliato ed affinato per tre mesi circa. Il Müller Thurgau di Casa Vinicola Fazio è un vino giovane, dalla proverbiale vivacità gustativa e dal carattere forte e deciso. L'intensa aromaticità e la persistenza che lo contraddistinguono danno una prova inconfondibile di fascino ed estrema versatilità.

DENOMINAZIONE: DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Giallo verdolino, brillante e cristallino



PROFUMO: Soavi note di frutta a pasta gialla, pesca tabacchiera, melone bianco si accostano, perfettamente, a sentori di fiori di ciliegio e gelsomino



GUSTO: Al palato è avvolgente e armonico, con grande scorrevolezza e persistenza degli aromi. Sapidità e freschezza esaltano il bouquet, fruttato e floreale

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: : Ideale in abbinamento a primi e secondi di pesce, crostacei, crudi di mare. Si sposa bene anche con carni bianche e formaggi semi stagionati

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

SERVING TEMPERATURE: 9°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 22.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Müller Thurgau

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice

ALTITUDINE: 450/500 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Franco-argilloso ricchi di carbonati e calcariniti

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 95 mg/L

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Imbottigliamento a freddo

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: 6 anni