

Müller Thurgau Extra Dry S.A. – Spumanti

*Nel lungo viaggio che lo ha condotto da nord a sud, il Müller Thurgau - in questa variante extra dry - ha acquisito doti inaspettate, che lo rendono unico nel panorama vitivinicolo siciliano. Ai piacevoli sentori tipici di questo vitigno si aggiungono, infatti, le note olfattive e gustative di un terroir straordinario, che si affaccia sul mar Mediterraneo, esponendosi alla brezza marina. **Müller Thurgau Extra Dry** è il connubio perfetto tra aromaticità e sapidità, come simbolo di unione tra nord e sud.*

Classificazione: Vino Spumante Extra dry

Tecnica di spumantizzazione: metodo Martinotti o Charmat

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm

Uvaggio: Müller Thurgau 100%

Gradazione alcolica: 11%

Note di degustazione: dal colore giallo con riflessi verdolini, *perlage* fine e persistente. Profumo delicato, finemente aromatico con evidenti sentori fruttati e lievi sfumature floreali. Al palato è morbido, fresco ed elegante

Abbinamenti: ottimo per aperitivi, accompagna i freschi piatti estivi dalla delicata struttura come crostacei, paste fredde e insalate di riso. Servire a 6-8 ° C

Prima annata: 2014

Bottiglie prodotte: 10.000

Informazioni sui vigneti: le uve del Müller Thurgau arrivano da una vigna di 24 anni, la cui densità è di 4.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 45 q





Terreno: pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: prima decade di agosto

Vinificazione: fermentazione in acciaio, a temperatura controllata del vino base, che viene successivamente messo in autoclave. Qui viene addizionato di mosto fresco, della stessa varietà e annata, e di lieviti, per avviare la rifermentazione

Affinamento: in acciaio, per il periodo della presa di spuma, da un minimo di 30 a un massimo di 50 giorni. Segue qualche mese di sosta in bottiglia prima della commercializzazione