19 ACULĂ DI FĂDO 13

MATTIA FILIPPI

MULLER THURGAU

Vitigno: Muller Thurgau 100%
IGT Vigneti delle Dolomiti

Territorio di origine: Faedo, Trento – Trentino Alto Adige

Vigneto: Portadon

Suolo: medio impasto con alto contenuto di argilla e molto profondo.

Altidudine: 590 mt SLM

Esposizione: nord-ovest

Pendenza: 20%

Anno di impianto: 1999

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina

Resa x ha: 9000 kg

Vendemmia: Manuale in cassette

Produzione: 2000 bottiglie

APPUNTI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: le uve vengono pigiate delicatamente pressate in una pressa soffice e lavorate con massimo rispetto della materia prima, il mosto ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio dove avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata per tre settimane.

AFFINAMENTO: Il vino affina sur lie per 8 mesi e vengono effetuati "bâtonnage" ad ogni luna nuova.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: *giallo-verdolino tenue*

PROFUMO: *note di lavanda, salvia, erbe aromatiche di montagna, con sentori delicati fruttati di pesca e finale leggermente tropicale.*

SAPORE: *fresco, minerale e sapido e persistente.*

ABBINAMENTI: *con piatti di pesce e cucina mediterranea.*

GRADAZIONE ALCOLICA: *12 %Vol*

Azienda Agricola Filippi Mattia - Via S. Agata, 18 - 38010 - FAEDO - TRENTO
info@mattiafilippi.it - www.mattiafilippi.it