



MULLER THURGAU PROVINCIA DI PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare del comune di Redavalle
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
TIPO DI TERRENO: Limoso-Calcareo
DENSITA' D'IMPIANTO: 5200 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni
UVAGGIO: 100% Muller Thurgau
RESA PER ETTARO: 70 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: fine agosto.

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine gennaio, mantenendo un numero di 8-9 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. Dopo l'invaiaura, se necessario, viene eseguito un diradamento dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine e fenoliche ed una migliore sanità del prodotto.

I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, che porta alla separazione del mosto dalle vinacce; in contenitori diversi si separano il mosto fiore (ovvero il primo 50% di sgrondo liquido di pressatura, più fruttato e fine) dal mosto di seconda e di terza pressatura. L'intera operazione viene fatta in ambiente inertizzato (usando azoto e ghiaccio secco), per evitare che l'aria vada ad ossidare i delicati composti aromatici del Muller Thurgau. Il mosto fiore, chiarificato, sfecciato e travasato dopo circa 48 ore, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C. Dopo ulteriori travasi ed una leggera stabilizzazione proteica, il vino viene microfiltrato ed imbottigliato nella primavera successiva la vendemmia.

SCHEDA TECNICA

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso e persistente, il bouquet é tipicamente agrumato, con note di pompelmo e percepibili sentori di affumicato. In secondo impatto sono percepibili note di menta e mela verde.

Sapore: fresco, armonico, persistente, acidulo ed elegante, di pieno carattere e con percezioni di affumicato rilevate precedentemente al naso.

| | | |
|-----------------|------------------------------|-------------|
| DATI ANALITICI: | - Titolo alcolico effettivo: | 12,50 % vol |
| | - Zuccheri residui: | 3,0 g/l |
| | - Acidità: | 6,00 g/l |
| | - pH: | 3,10 |
| | - Estratto secco: | 19,50 |

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Vino commercializzato dopo almeno un anno di bottiglia. *Qualificazione*: bianco secco.

Accompagnamento: speck dell'Alto Adige, salmone fumé, piatti a base di bottarga, uova al bacon. La freschezza del vino è indicata in accostamento a piatti grassi con pancetta e lardo. Ottimale l'abbinamento con la pizza.

Temperatura di servizio: 10°C. *Modo del servizio*: stappare la bottiglia al momento.

PRODUZIONE ANNUA

4.000 bottiglie