



MULLER THURGAU



Fresco, leggero, minerale. Un bianco, Müller Thurgau in purezza, che fa della scorrevolezza ed aromaticità i suoi grandi punti di forza. 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.

DENOMINAZIOZE: 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

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: La vendemmia avviene in cassette per preservare l'intesa. La pressatura soffice sono condotte a freddo e in totale assenza di ossigeno grazie all'uso di ghiaccio e lavorazione delle uve per evitare l'ossidazione del mosto. Pressatura soffice degli acini e termo-controllata. Affinamento in silos di acciaio sulle fecce fini per 5 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: oltre 5 anni

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

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