



**ROTTENSTEINER**

## MÜLLER THURGAU

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2023  
VARIETÀ: Müller Thurgau (100%)  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Pergola/Guyot  
TERRENO: sabbioso, porfirico  
RESA: 7.000 l/ha  
VINIFICAZIONE: Acciaio  
BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.000  
INVECCHIAMENTO: 2-3 anni  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

VALORI ANALITICI  
ACIDITÀ:  
5,9 g/l  
ZUCCHERI RESIDUI:  
3,5 g/l  
GRADO ALCOLICO:  
13,4% vol

### STORIA

Che cosa avrebbe detto il Signor Müller se avesse saputo quale successo avesse il suo nuovo incrocio? Infatti, è la varietà più comune della Germania, ed anche in Alto Adige ha raggiunto una notevole importanza.

### PROVENIENZA

Il nostro Müller Thurgau a buona parte cresce su due masi a Sabbia vicino a Bolzano, ad una quota di 600-700 m, ai piedi del castello Rafenstein. L'alta quota favorisce lo sviluppo dell'aroma del vino, inoltre garantisce una discreta acidità, entrambi caratteristiche fondamentali per la varietà.

### VINIFICAZIONE

Dopo una fermentazione a 20°C il vino matura in serbatoi di acciaio.

### DESCRIZIONE

Nata dall'incrocio di Riesling e Gutedel (che è una sottovarietà dello Chasselas), il Müller Thurgau è davvero una varietà da tenere d'occhio, con il suo aroma elegante, le note floreali di fiori di sambuca e quelle speziate che ricordano il moscato.

Il Müller Thurgau è un ottimo aperitivo, ma si abbina anche molto bene con antipasti e primi, pesce e carne bianca non troppo speziata.