

LE SELEZIONI RÓNCH *Müller Thurgau*



TRENTINO DOC

RÓNCH, UN NOME DI ANTICHE ORIGINI
RIFERITO A LOCALITÀ IN TRENTINO
OVE SI PRATICAVA
UN'AGRICOLTURA MONTANA

DOC TRENTINO.

La zona produttiva comprende il Trentino viticolo.

VITIGNO

All'incrocio Riesling/Sylvaner, realizzato dal dott. Müller nel Palatinato (e così chiamato con il suo nome), vengono riservati terreni di origine morenica situati su terrazzamenti ad altitudini elevate (5/600m) ove le temperature estive non raggiungono valori eccessivi e quelle notturne sono fresche, simili a quelli dell'ambiente in cui è nato: la Renania.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

È opportuno far precedere la pressatura da una macerazione a freddo delle uve della durata di 8/10 ore per consentire un parziale passaggio delle sostanze aromatiche dalle bucce al mosto. Segue la classica fermentazione in bianco evitando quella malo lattica che nuocerebbe alla ricchezza dell'aroma.

DATI ANALITICI.

Alcool 12,5% vol.

Acidità 6 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore giallo paglierino con dei riflessi verdi, il profumo è ad ampio spettro aromatico nel quale risaltano note di pesca, rosa moscata, salvia. Il gusto è armonico, caratterizzato da una leggera vena acidula, che viene particolarmente apprezzata se abbinata a piatti di pesce. Di media struttura, ma fine ed elegante.

APPREZZABILITÀ.

Ottimo come aperitivo si può unire al pesce, in particolare al carpaccio di pesce spada e ad altri piatti di pesce crudo oppure agli antipasti a base di uova. Si serve a 10 ° C. e si consuma giovane.