

# SAN MATIOT

## MÜLLER THURGAU TRENTINO DOC

Dal colore giallo paglierino chiaro con sfumature verde pastello il *Müller Thurgau SAN MATIOT* presenta un aroma intenso, floreale e fruttato, con note che evocano la pesca, la rosa e la salvia. Per le sue caratteristiche di freschezza e armonia è un vino che si presta ad essere bevuto giovane, già nell'anno successivo alla vendemmia.

<b>Vitigno</b>	Müller Thurgau
<b>Zona di produzione</b>	TRENTINO/CEMBRA
<b>Composizione del terreno, Esposizione ed altimetria</b>	"Est, sud, ovest; 550-700 m s.l.m. Terreno franco, franco-sabbioso, sciolto, di natura porfirica."
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot e pergola trentina spezzata
<b>Densità di impianto</b>	5.000 ceppi/ha
<b>Vinificazione</b>	Acciaio

Caratteristiche organolettiche:

<b>Colore</b>	Colore giallo paglierino chiaro con sfumature verde pastello.
<b>Olfatto</b>	Presenta un aroma intenso, floreale e fruttato, con note che evocano la pesca, la rosa e la salvia.
<b>Affinamento</b>	Affinamento sulle lisi per 4/5 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.
<b>Gusto</b>	Al palato è ricco ed armonico, particolarmente sapido e di buona struttura.
<b>Abbinamenti</b>	Minestre come zuppa d'orzo ma anche pesce come trota alla mugnaia o formaggi caprini.
<b>Temperatura di servizio</b>	10/12°C
<b>Gradazione alcolica</b>	12,50%
<b>Longevità</b>	2-3 anni

