



Disegno in etichetta di Marco Arman

Müller Thurgau

Hermann Müller, ricercatore tedesco nella zona svizzera del Thurgau, mise a punto nel 1882 un nuovo vitigno a frutto bianco operando un incrocio fra le varietà di Riesling renano e Chasselas. In Valle di Cembra quest'uva trova il suo habitat ideale nelle zone di alta collina comprese fra i 500 e gli 800 metri. Il clima fresco e le forti escursioni fra il giorno e la notte esaltano il particolare ed inconfondibile profumo che lo contraddistingue.

VITIGNI: Müller Thurgau in purezza.

VIGNETI: Saosènt, Riva, Rónch, (Cembra)

ALLEVAMENTO: pergola trentina tra 500 e 800 metri s.l.m.

TERRENO: di origine porfirica, sciolto

PRODUZIONE UVA: 110 q.li/ha (disciplinare DOC 140 q.li/ha)

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: in acciaio inox a temperatura controllata, in bottiglia

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: fruttato, gradevolmente aromatico con sentori di salvia, pesca e mela golden

GUSTO: secco, sapido e fresco, con una leggera vena acidula

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo e per accompagnare la cucina tradizionale trentina è particolarmente adatto per primi piatti con salse a base di pesce, piatti di pesce molto elaborati, minestre di funghi, piatti aromatizzati con erbe, carne bianca non troppo speziata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

“Legare” la vigna con i vimini è un atto che racchiude una conoscenza antica tramandata da generazioni lontane. Implica un contatto manuale ed un’abilità che nella ripetizione si adatta singolarmente al tralcio, al sostegno, al filo.

Il movimento è nuovo ogni volta e si esplica in gesti originali e unici, come spesso succede al contadino.

E’ cura, attenzione e rispetto, come esige l’arte di amare.

Valle di Cembra, aspra e forte, dall’inconfondibile aspetto. Terreni coltivati a vite su audaci terrazzi che sembrano sfidare le leggi di gravità. Suggestivo alternarsi di docili colline e ripidi pendii in equilibrio sul torrente Avisio: un ambiente con il quale l’uomo si è confrontato con sacrificio e umiltà, e che ha coltivato fin dal tempo preromano dei Reti.

La Società Agricola Zanotelli si inserisce nella storia di questo territorio con impegno e spirito di innovazione per ottenere sempre il meglio dalla propria terra. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell’intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.