

# Muller Thurgau Lecroci



## Vitigno:

Muller Thurgau su portainnesto Esseoquattro (V. Berlandieri x V.Riparia)

## Sistema di allevamento:

Spalliera potata a Guyot, con sestri d'impianto pari a m 2.00 x 1.00.

Cinquemila vigne per ettaro.

Un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.

## Vigneto:

Lecroci situato sul Monte Corona c.c. Giovo ad una altezza di m. 480 s.l.m.

## Terreno:

Tipicamente collinare ghiaioso ed asciutto con vene d'argilla.

## Epoca di vendemmia:

Vitigno a maturazione precoce; è stato vendemmiato il giorno 1 settembre per mantenere un buon livello di acidità ma esaltando le sue caratteristiche aromatiche.

## Vinificazione:

L'uva, raccolta a mano, arriva in cantina intera, dove è pigiata, diraspata e sofficemente pressata. Fermenta lentamente in botti d'acciaio. Di norma non subisce la seconda fermentazione, intesa come malolattica, processo per ottenere la riduzione naturale dell'acidità per mantenere integri i profumi freschi e fruttati. Travasato, per separare i lieviti, riposa in recipienti d'acciaio al freddo fino a gennaio.

## Commento:

Il Muller Thurgau è un vitigno a frutto bianco ottenuto dall'incrocio del Riesling Renano con il Sylvaner verde, eseguito nel 1882 dal ricercatore di nome Muller del paese di Thurgau in Svizzera. Un incrocio che accomuna ed esalta tutte le caratteristiche aromatiche delle due varietà ottenendo un vino dal delicato profumo di salvia ed al gusto con una suadente e persistente acidità e leggerezza. Il Muller Thurgau è un vino delicatamente fruttato e aromatico, leggero di corpo, magro con una gradevole acidità. E' un vino che sa esprimere tutto il suo splendore in gioventù.

## Dati analitici 2019:

Alcol 13%, acidità fissa 6,3 g/l, solforosa totale 80 mg/l, estratto 22 g/l



# ZENI



**Colore:**  
giallo paglierino con  
riflessi verdolini

**Profumo:**  
fruttato, floreale e lievemen-  
te aromatico con sentori di  
salvia

**Gusto:**  
secco con una piacevole vena  
acidula

**Accostamenti gastronomici:**  
ottimo aperitivo, adatto ai pri-  
mi piatti con salse a base di  
molluschi e con pesce cotto  
alla brace

**Temperatura di servizio:**  
10/12 °C