

LILIUM BRUT MÜLLER THURGAU



VITIGNI.

La cuvée di base per il LILIUM si ottiene esclusivamente da uve Müller Thurgau prodotte in Trentino nelle zone di alta collina superiori ai 450 metri. Questa varietà di uva ha un patrimonio aromatico molto delicato (profumo di rosa, di pesca e di salvia) che viene esaltato dalle differenze di temperatura tra il giorno e la notte, tipiche delle colline più alte.

VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA.

Le uve sono raccolte a mano e vinificate secondo le tecniche più adatte della vinificazione “in bianco”, cioè senza bucce. Il vino ottenuto viene poi fatto fermentare una seconda volta in “tini” di acciaio inox da 13.000 litri con particolari ceppi di lievito, secondo il metodo Charmat. Dopo una permanenza di circa 3 mesi sul lievito, lo spumante è preparato per l’imbottigliamento che avviene a bassa temperatura e sotto pressione.

DATI ANALITICI.

Alcool 12% vol.

Acidità 6 g/l.

Residuo zuccherino 4 g/l.

DATI SENSORIALI.

Profumo fruttato/floreale, aromatico di rosa, pesca e salvia. Sapore delicato e gradevole, di media persistenza.

APPREZZABILITÀ.

La moderata alcolicità e la delicatezza fanno di questo spumante un bere moderno e adatto ad ogni piacevole occasione, sia come aperitivo che come accompagnamento di antipasti. Temperatura di servizio: 10° C.

Qualità, Stile, Personalità

