

# LE SELEZIONI QUARZ *Müller Thurgau*



## TRENTINO DOC

QUARZ NASCE DA TERRENI DI ORIGINE VULCANICA RICCHI DI MINERALI E QUARZI CHE DONANO A QUESTO MÜLLER THURGAU FINEZZA ED ELEGANZA

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