

Il primogenito, quello che ormai è diventato grande, si mantiene e da soddisfazione alla famiglia. Nato da genitori al tempo giovani e che vedevano nel monovarietale di uve Muller la possibilità di fare grandi cose. Quando lo beviamo pensiamo alla fatica fatta per creare i primi vigneti ed al tempo “volato”.

Il Müller Thurgau è un vitigno ottenuto nel 1882 dallo Svizzero Hermann Muller originario di Thurgau, da cui il nome, per incrocio di due varietà: il Riesling renano e il Silvaner. Recenti studi sul suo DNA sembrano in realtà escludere la parentela con il Silvaner, facendo più propendere per lo Chasselas, vitigno coltivato in Francia ma di origini svizzere impiegato per la produzione di uve da tavola. Il grappolo è piccolo, cilindrico piramidale, alato, mediamente compatto. Gli acini sono medi, ellissoidali, con buccia sottile dal colore giallo-verdognolo. Le epoche di germogliamento, fioritura e invaiatura sono medie. Per le sue caratteristiche vegetative ed enologiche il Muller-Thurgau è un vitigno che si presta molto alla coltivazione in climi freddi e può essere vinificato anche in annate di scarsa insolazione. Per tali ragioni è molto diffuso in Germania e in Trentino-Alto Adige e trova un ideale collocazione nei vigneti del Borgo dei Posseri.

Caratteristiche

Uve	Müller Thurgau
Paese	Italia
Regione	Trentino-Alto Adige
Superficie	2.5Ha-7000 ceppi/Ha
Sesto impianto	2.00 x 0.7
Altitudine	550 m/slm-esposizione sud, sud-ovest
Allevamento	Guyot
Anno di impianto	2000
Resa per ettaro	70- q/Ha
Vendemmia	Fine settembre, a mano dopo attenta cernita
Vinificazione	Pigiature soffici con diraspatura
Maturazione	In acciaio per 7 mesi ed affinamento in bottiglia
Grado alcolico	12.50%
Esame organolettico	Paglierino, profumo intenso e persistente con note di fiori bianchi. Sapore pieno, armonioso e caratteristico
Temperatura di servizio	10-12 C

Abbinamenti enogastronomici

Di pronta beva, è un bianco ideale sia come aperitivo che accostato a piatti tipici della gastronomia di montagna (gnocchi di verdure e trota di lago) o a primi piatti con salse a base di molluschi e pesce cotto alla brace.

