

Russolo Müller Thurgau Mussignaz

Denominazione:

Trevezie I.G.T.

Vitigno:

Müller Thurgau

Esposizione dei vigneti:

Nord/Nord Ovest - Sud/Sud Est

Forma di allevamento:

Cappuccina

Tipo di clima:

Clima temperato caldo, con inverni rigidi ed estati calde segnate da significative escursioni termiche notturne. La notevole piovosità porta al suolo, mediamente, circa 1.350 millimetri di acqua nel corso dell'anno

Periodo di vendemmia:

Prima metà di Settembre

Temperatura di fermentazione:

12/14° Celsius

Durata della fermentazione:

7/10 giorni

Note organolettiche:

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il bouquet è intenso, con note che richiamano il melone, la pesca ed i fiori di agrumi. Gusto fresco, non spigoloso, vagamente acidulo ma con finire morbido

**Ubicazione dei vigneti:**

San Quirino - Friuli - Italia

Altitudine dei vigneti:

98 metri sul livello del mare

Densità di impianto:

4.500 ceppi per ettaro

Tipo di terreno:

Area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvio-glaciale posto ai piedi delle Dolomiti friulane

Fermentazione:

In vasche di acciaio con controllo della temperatura

Fermentazione malolattica:

Non effettuata

Periodo di imbottigliamento:

A partire dalla primavera successiva alla vendemmia

Abbinamenti:

Eccellente sui piatti a base di uova, pastasciutte e risotti; ben si sposa a piatti delicati di pesce. Ottimo come aperitivo perché pur essendo aromatico non risulta mai troppo invadente.

Temperatura di servizio ideale, 10-12° C.