

Rielinger

Müller-Thurgau

2022



La grafica sull'etichetta visualizza il tempo dell'annata, per dimostrare l'effetto significativo del tempo sul vino.

Viti e uva:

Il Müller Thurgau è un incrocio tra Riesling e Gutedel ed è stato incrociato dal signor Müller di Thurgau nel 1883 a Geisheim (Germania). Cresce molto bene sui ripidi pendii terrazzati del versante meridionale del Renon. Gli acini di media grandezza sono di colore giallo oro e sono i primi a essere raccolti dal Rielinger. L'altitudine sul livello del mare, il clima un po' più rigido e soprattutto le differenze di temperatura tra giorno e notte durante il periodo di maturazione conferiscono al Müller Thurgau la freschezza e la varietà di aromi che lo rendono così ricercato.

Terreno e provenienza:

Il Rielinger ha piantato 0,4 ettari di Müller Thurgau a 680-740 m s.l.m.. Sul ripido pendio meridionale ai piedi del Renon, con terreni morenici profondi costituiti da terriccio sabbioso, il topsoil della placca porfirica di Bolzano, prosperano vini fruttato-minerali. Questa caratteristica è tipica della bassa Valle Isarco, alla quale appartiene anche la zona vitivinicola.

Vinificazione e filosofia:

Vogliamo che questo vino rifletta il nostro terroir. Le uve, alcune delle quali crescono su viti di 40 anni, hanno un aroma inconfondibile. La buona qualità delle uve raccolte a mano viene preservata al meglio in cantina attraverso una lavorazione delicata e portata in bottiglia. Il vino viene fatto fermentare spontaneamente e lentamente e raffreddato a 18°C in botti di acciaio inox e legno. Segue la riduzione spontanea dell'acidità e la conservazione sulle fecce fini fino a metà marzo.

Descrizione e consigli:

Il Müller Thurgau ha un'acidità digeribile, sembra cremoso grazie alla BSA, è molto minerale, ricorda la noce moscata, l'albicocca, si abbina ottimamente al pesce e alle insalate, ma viene spesso bevuto anche come aperitivo.

Temperatura ideale di consumo 10°C

Dati tecnici:

Alcol	12,0 % vol.	SO ² tot.	35 mg/l
Acidità	4,98 g/l	Imbottigliamen	Giunio 2023
Zuccheri residui	0,8 g/l		

Famiglia Messner

Tenuta Rielinger
Siffianer Leitach 7- 39054 Renon
+39 345 5927302

info@rielinger.it \ www.rielinger.it