



Palai – Muller Thurgau

IGT – VIGNETI DELLE DOLOMITI

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante. Dal profumo intenso, aromatico e ampio con sentori di limoncella, pesca.

La sua vena acidula e leggermente aromatica lo rende suadente compagno sia ai piatti di pesce della gran cucina che alle semplici cotture in umido di pesci d'acqua dolce.

Trova in ogni modo legittima sublimazione con gli strangolapreti al burro e salvia, piatto tipicamente trentino, e generalmente con tutti i piatti aromatizzati con erbe.

Non disdegna di essere offerto come aperitivo.

Collocazione geografica del vigneto: in località Palai a 550–750 m. s.l.m. con esposizione Sud-Est, posizione alquanto ventilata per l'influenza dell'Ora del Garda (vento che trae origine dal vicino gran lago).

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6500 ceppi per ettaro e Guyot con 6200 ceppi per ettaro.

Tipo di terreno: dal punto di vista geomorfologico, Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne, calcari, e dolomie.

Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

Uve da cui è prodotto: Müller Thurgau.

Produzione per ettaro: 80-90 q.li.

Tenore alcolico: 12%.

Durata prevista del vino: è un vino che va consumato giovane ma non mancano risultati esaltanti anche dopo 5/10 anni di invecchiamento.

Tipo di bottiglia: bordolese in cartoni da 6 bottiglie e mezzine (0,375 lt.).

Note: per le caratteristiche microclimatiche della località Palai, zona in cui sono concentrati i vigneti di Müller Thurgau, Faedo è da considerarsi tra i più rappresentativi nella produzione di questo vino in Italia con zone quali la Valle di Cembra e la Valle Isarco.

Per preservare i caratteri varietali (aromi e antiossidanti naturali) le uve sono lavorate in iper-riduzione (assenza di ossigeno) tecnica sviluppata e brevettata in azienda.

