



LE PERGOLE DEL SOLE

Vitigni: Muller Thürgau



La provenienza delle viti è austriaca e sono state impiantate a Custoza nel 1960 nella speranza di ottenere il vino fresco e profumato che solitamente questo vitigno regala, ma la latitudine e le condizioni climatiche a Custoza rendono la maturazione estremamente precoce e quindi l'acidità piuttosto bassa. Tali condizioni hanno fatto sì che questo vitigno non esprima le caratteristiche tipiche se vinificato in bianco.

Il 26 Agosto 1990 la cantina non era ancora pronta ed il Müller era maturo, così fu deciso di appassire le uve, una sorta di casualità che ha determinato la nascita di questo vino. Il Müller rivelò in appassimento una innata capacità di sviluppare muffe nobili e quindi tutti i presupposti per dare un grande vino passito. I 2000Kg di uva che produce la vigna, dopo appassimento e selezione restituiscono non più di 500 litri di mosto che va a fermentare in botti nuove di rovere francese provenienti dalla foresta di Allier.

La fermentazione che inizia con un contenuto zuccherino di 320gr/litro dura per 3/4 mesi e si esaurisce naturalmente a circa 15% di alcol con un residuo zuccherino di circa 100gr/litro. Il vino rimane in barrique per altri 12 mesi e quindi messo in bottiglia. Sono state prodotte solo le annate '90, '92, '94, '96, '97 e '98 poiché spesso, date le condizioni estremamente difficili in cui si effettua la vinificazione, non danno il risultato prefissato e quindi il vino non viene immesso al consumo.

Az. Agr. Cavalchina

Via Roma, 17 - Villafranca - Vr - Italy - Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257

P.IVA 00610870230 - info@cavalchina.com