



PRADER

ROSMARIE

silen

MÜLLER THURGAU

2023



DESCRIZIONE

Il nome Silen deriva dal "silena dioica", il nome latino del garofano di montagna. Il colore dei fiori viola-rosati decora le etichette e ricorda i momenti passati nella natura. È l'ambiente che dà forma a questo vino.

Fruttato al naso, minerale e morbido al palato - il nostro Silen Eisacktaler Müller Thurgau.

VIGNETO

Il terroir "Andesit" è composto da tufo e roccia lavica. Si è formato 290 milioni di anni fa a causa di grandi attività vulcaniche. Il terreno ha quindi un alto contenuto di argilla e minerali. Il suolo di Andesite è l'ideale per vini freschi e fruttati con un'acidità delicata.

VINIFICAZIONE

Il 70% del vino è stato fermentato in serbatoi d'acciaio con lieviti selezionati a 18-20 °C (senza malolattica). Il restante 30% è stato fermentato spontaneamente in tonneaux senza raffreddamento, seguito dalla malolattica biologica. Il vino è stato poi affinato sui lieviti per 6 mesi prima dell'imbottigliamento avvenuto a maggio.

ANALISI

Alcool: 12,5% vol.

Acidità: 4,5 g/l

Zucchero residuo: 0,8 g/l