

RIESLING RISERVA DOC

Vino ottenuto da uve Riesling. Vigna del Lodigiano

UVE

Monovitigno riesling.

VIGNETI

Selezione in vecchio vigneto (grappoli del rinnovo): allevamento a Guyot, mt 1,80 interfilare, mt 1,00 interceppo. Carico di gemme per ceppo 18. Terreno di medio impasto, fresco con buona dotazione di sostanza organica. I vigneti sono inerbiti e come concime viene utilizzata l'erba di sfalcio. I trattamenti con antiparassitari a basso impatto ambientale sono effettuati solo quando la situazione metereologica stagionale lo richiede. Diradamento post fioritura 7-10%.

RESA

6-7 q ha.

VENDEMMIA

Fine settembre raccolta e selezione manuale delle uve.

ALCOOL

13% volume.



VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio con pigiadiraspatura soffice, contatto con le bucce 10 giorni.

AFFINAMENTO

In vasca per tre mesi, quindi in barrique di secondo-terzo passaggio per 18 mesi, in bottiglia minimo 60 giorni.

DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere ha un colore giallo ambrato. Buono il corpo. Al naso è intenso, complesso, fine. Note di frutta gialla matura, mela renetta matura, liquirizia. In bocca è caldo, con un buon corpo, persiste una buona acidità e note tanniche date dalla vinificazione sulle bucce e dall'affinamento in legno, discretamente sapido. Buoni intensità, equilibrio e persistenza.

SERVIZIO

10-12°C.

ABBINAMENTI

è quasi un vino da meditazione anche se è ottimo l'abbinamento a formaggi stagionati o cioccolato.

