

RIESLING DOC

Vino ottenuto da uve Riesling.

UVE

Monovitigno riesling.

VIGNETI

Vecchi vigneti: 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

80 q ha.

VENDEMMIA

Inizio settembre con raccolta manuale delle uve.

ALCOOL

11,5% volume.



VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio con pigiadiraspatura soffice, contatto con le bucce 12-24 ore.

AFFINAMENTO

In vasca per tre mesi, quindi in bottiglia minimo 40 giorni.

DEGUSTAZIONE

Limpido, giallo paglierino. Abbastanza consistente. Al naso è abbastanza complesso, fine. Note floreali di fiori bianchi, di mela renetta e frutta tropicale. In bocca ha una buona freschezza, abbastanza secco, con buona acidità. E' equilibrato e abbastanza persistente.

SERVIZIO

6-8°C.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Si sposa bene con antipasti a base di verdure, con primi leggeri a base di verdure e pesce. Ottimo con pesce al cartoccio o al sale.

