

CLASSICI RIESLING

TRENTINO DOC

Originario della Valle del Reno, il Riesling Renano ha trovato perfetta dimora nella Valle di Cembra: da decenni questi vocati pendii permettono di esaltare al massimo l'identità del raffinato vitigno. Lungo i declivi che volgono lo sguardo a meridione, le uve illuminate dal sole sintetizzano aromi unici che vengono preservati dalle marcate escursioni termiche delle valli alpine.

Il colore giallo paglierino è arricchito da tenui riflessi verdognoli. Il bouquet è delicato e sprigiona i caratteristici aromi di frutta candita e carruba. Il gusto è fruttato e sapido, sorretto da una piacevole acidità. Questo Riesling si esprime al meglio dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

VITIGNO

Riesling Renano

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-est; 550 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco-sabbioso, profondo, ben drenato, da sedimenti porfirici fluvio-glaciali

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.500 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce - come ad esempio salmone affumicato - frittate alle erbe o seppie con contorno di verdure.

GRADO ALCOLICO

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°

