

## Riesling Renano

**Klassifizierung:** Trentino DOC

**Rebsorte:** Riesling Renano 100%

**Anbaugebiet:**

Die Reben werden auf den Hügeln in westlicher Lage in der Gemeinde Avio angebaut, in einem Gebiet namens Somentino, das mit wunderschönen Steinmauern abgegrenzt ist.

**Weinlese:**

Die Trauben aus diesem alten und bedeutenden Weinberg werden in der ersten Septembertdekade gelesen. Unsere Genossenschaftsmitglieder liefern ausschließlich handgelesene und selektierte Trauben an. Ein Teil dieser Trauben wird auf Hochflächen ausgelegt, um sie leicht anzutrocknen.

**Weinbereitung:**

Nach der Pressung und schnellen Abkühlung werden die zerkleinerten Trauben für etwa 12 Stunden in einer Presse ohne Sauerstoff gelagert, in der eine Kältemazeration erfolgt, damit alle in den Trauben enthaltenen aromatischen Noten extrahiert werden. Es folgt die anschließende sanfte Pressung mit verlängerten Zeiten. Der daraus erhaltene Most ist klar und wohlriechend. Nach der Lagerung in der Presse wird der Most bei einer Temperatur von 16° C lange gegärt. Nach dem ersten Abstich füllen wir den Wein in Tanks aus Edelstahl, wo er unter häufigem Aufrühren der Hefe (Batonnage) ausgebaut wird. Der Teil der Trauben, die zur Antrocknung ausgelegt wurden, wird Ende November gepresst und in kleinen Holzfässern getrennt vinifiziert. Danach erfolgt die endgültige Mischung.

**Organoleptische Eigenschaften:**

Wein mit strohgelber Farbe und leichten Grünreflexen. Das fruchtige Bouquet weist Noten von Pfirsich, Aprikose und Grapefruit auf. Am Gaumen ist er weich, frisch, angenehm säuerlich und elegant mit aromatischem Abgang.

**Speiseempfehlungen:**

Der Riesling passt zu Vorspeisen und Fischgerichten, frischen und cremigen Käsesorten, Schalentieren und schmeckt auch als Aperitif hervorragend.

**Serviertemperatur:** 12° C

**Flasche und Inhalt:**

Borgognotta tradition 0,75-Liter-Flasche

**Verpackung:**

Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

