

Riesling Renano

Classificazione:

Trentino DOC

Uvaggio:

Riesling Renano 100%

Zona di produzione:

colline esposte ad ovest nel comune di Avio, nella zona denominata Somentino, bellissima cesura con muri in pietra

Vendemmia:

nella prima decade di settembre si raccoglie l'uva di questo importante e storico vitigno. I nostri soci la conferiscono vendemmiata rigorosamente a mano, facendo opportune selezioni. Una parte delle uve viene posta in plateau per poi farla leggermente appassire

Vinificazione:

spremitura e veloce raffreddamento del pigiato, che sosterà in pressa in assenza di ossigeno per circa 12 ore, facendo in modo che avvenga la crio-macerazione per estrarre al meglio tutte le note aromatiche presenti nelle uve, seguita da una pressatura soffice con tempi allungati. Il mosto che si ottiene è chiaro e fragrante; dopo una sosta viene inviato alla fermentazione, che sarà lunga e alla temperatura di 16 gradi °C. Dopo il primo travaso il vino viene posto in serbatoi inox e affinato con frequenti batonages. La parte delle uve messe a riposo viene pigiata alla fine di novembre e vinificata a parte in legno piccolo per poi procedere all'assemblaggio finale

Profilo sensoriale:

vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il bouquet è fruttato con sentori di pesca, albicocca e pompelmo. Al palato è morbido, fresco e piacevolmente acidulo, elegante con fondo aromatico

Abbinamenti:

antipasti e primi piatti di pesce, formaggi freschi e cremosi, crostacei, ottimo per l'aperitivo

Temperatura di servizio:

12 gradi °C

Bottiglia e contenuto:

borgognotta tradition da litri 0,75

Confezionamento:

scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

