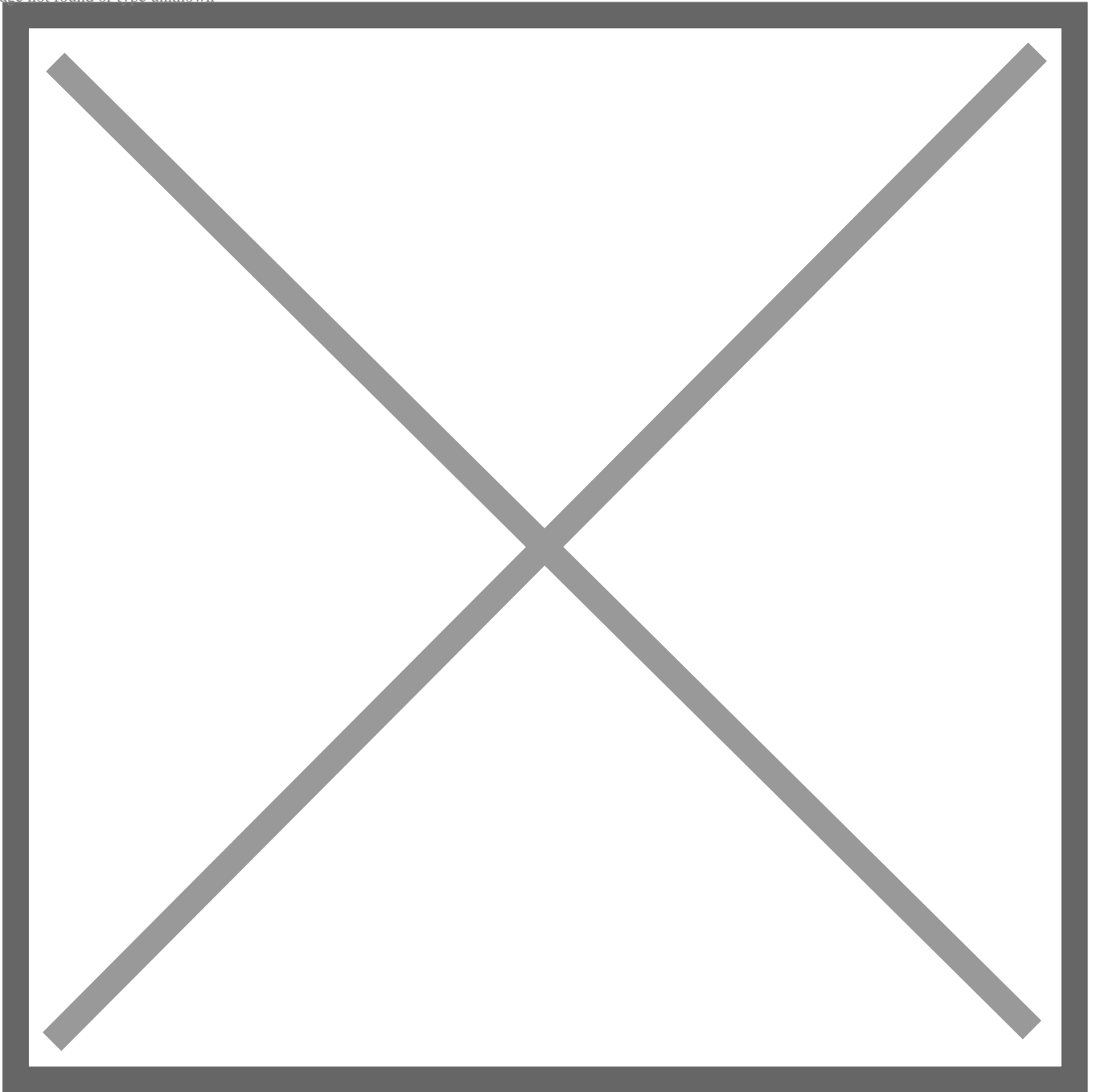




RIESLING 2023

Image not found or type unknown



RIESLING 2023

| | |
|-------------------------|---|
| DENOMINAZIONE | DOC Trentino Riesling Renano |
| VARIETÀ | Riesling Renano |
| ANNATA | 2023 |
| VIGNETI DI ORIGINE | Maso Belvedere, Comune di San Michele all'Adige e vigneto San Lorenz, 600 m s.l.m nel comune di Cavedine |
| SUPERFICIE DEI VIGNETI | 6200 mq |
| RESA PER ETTARO | 75 q.li/ha |
| ESPOSIZIONE | Sud, Sud-Est |
| FORMA DI ALLEVAMENTO | Pergola semplice spezzata e spalliera. |
| ANNO DI IMPIANTO | 2007, 2014, 2019 |
| VENDEMMIA | Manuale nella seconda decade di settembre. |
| VINIFICAZIONE | Vinificazione in bianco tradizionale con fermentazione e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di inox a temperatura controllata per circa 5-6 mesi. Una piccola parte della massa affina in barique di rovere francese. Riposa poi in bottiglia per altri 3-4 mesi. |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 13.0 % Vol |
| ACIDITÀ TOTALE | 7.4 g/l (in acido tartarico) |
| ZUCCHERI RESIDUI | 3.6 g/l |
| COLORE | Giallo paglierino con riflessi verdolini. |
| PROFUMO | In gioventù sentori di pesca bianca e gialla e sensazioni più agrumate e vegetali. Col passare degli anni note terziarie con leggeri sentori di idrocarburo. |
| GUSTO | Pieno e sapido con buona struttura acida, equilibrato. |
| ABBINAMENTI | Alici marinate, formaggi di capra, risotto zucca e salsiccia, branzino. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 12-14 °C |
| PRODUZIONE ANNUA | 4000 bottiglie |