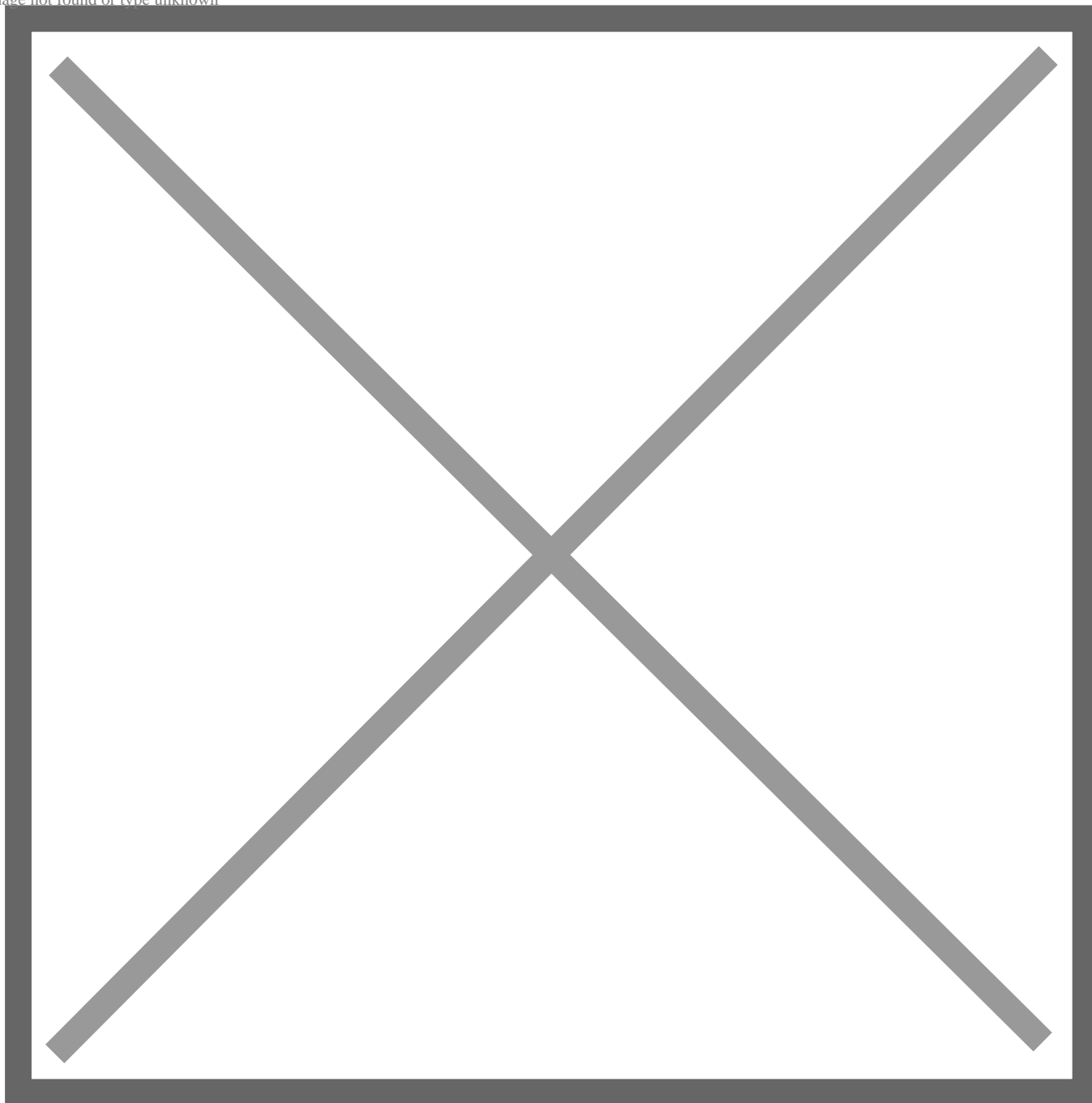




RIESLING 2024

Image not found or type unknown



RIESLING 2024

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