



Riesling

Alto Adige Valle Isarco D.O.C.

Vitigno: Riesling

Origine: Novacella / Valle Isarco

Altitudine: 700 m

Caratteristica: vino bianco dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Vino dall'elegante struttura, armonioso, con sentori di frutta: pesca e pera. Acidità equilibrata e piacevolmente minerale sul finale

Abbinamenti consigliati: antipasti, frutti di mare, crostacei, piatti di pesce, piatti asiatici, carne di vitello

Terreno: terreni morenici sabbiosi-argillosi

Clima: microclima caldo con alti sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte

Epoca della Vendemmia: a mano / fine ottobre

Resa/ettaro: 60 hl/ha

Sistema di allevamento: guyot

Vinificazione: Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per ca 6 mesi sui lieviti fini in grandi botti di legno

Temperatura di servizio: 8-10° C

DATI ANALITICI

Acidità: 7.4 g/l

Zuccheri residui: 4.7 g/l

Estratto secco netto: 20.8 g/l



LA TUA BOTTEGA E-NOLOGICA