

RIESLING

colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo estremamente complesso e varietale; gusto armonico e piacevolmente acidulo; vino ben strutturato e longevo

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Riesling Renano
Vigneto	Pozza
Terreno	calcareo, profondo, tessitura di medio impasto, ciottoloso e permeabile
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	4.200 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	2009
Resa/ceppo	1,5 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, terza decade di settembre
Vinificazione	in bianco con breve macerazione e freddo del pigiato; fermentazione condotta interamente in serbatoi d'acciaio; lunga permanenza sulla feccia nobile
Affinamento	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Produzione	11.000 bottiglie
Temperatura di servizio	10°C
Abbinamenti	ideale come aperitivo, accompagna bene antipasti di carne e primi piatti



NOTE DEGUSTATIVE:
