

# MONASTERO RIESLING

*colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al profumo estremamente complesso e varietale; al gusto armonico e piacevolmente acidulo; uno dei vini bianchi più longevi in assoluto*

<b>Denominazione</b>	Trentino DOC
<b>Uve</b>	Riesling Renano
<b>Vigneto</b>	Raoti Cimirlo
<b>Terreno</b>	matrice calcarea, tessitura franco-limosa, ciottoloso, buona dotazione di sostanza organica ed equilibrato contenuto in elementi nutritivi
<b>Forma di allevamento</b>	pergola semplice trentina
<b>Densità d'impianto</b>	4.000 ceppi/ettaro
<b>Anno d'impianto</b>	1980
<b>Resa/ceppo</b>	1,5 kg/ceppo
<b>Vendemmia</b>	manuale, terza decade di settembre
<b>Vinificazione</b>	in bianco con breve macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta parte in botti di rovere, parte in acciaio; lunga permanenza sulla feccia
<b>Affinamento</b>	10 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
<b>Produzione</b>	3.000 bottiglie
<b>Temperature di servizio</b>	10°C
<b>Abbinamenti</b>	ideale aperitivo, accompagna bene antipasti paté o insalate ricche di sapori



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---

---