

# RIESLING

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

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



*NOTE DEGUSTATIVE:*

---

---

---

---

---

---