

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

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



NOTE DEGUSTATIVE:
