

MONASTERO RIESLING

Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Raoti Cimirlo (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Riesling renano
<u>Tipologia terreno</u>	matrice calcarea, tessitura franco-limoso, ciottoloso, buona dotazione di sostanza organica ed equilibrato contenuto in elementi nutritivi
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	2009
<u>Resa</u>	1,5 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, terza decade di settembre
<u>Vinificazione</u>	in bianco con breve macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta parte in botti di rovere, parte in acciaio; lunga permanenza sulla feccia nobile
<u>Affinamento</u>	10 mesi in botte/acciaio, 6 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	3.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	10°C
<u>Abbinamenti</u>	ideale aperitivo, accompagna bene antipasti, paté o insalate ricche di sapori
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	5,7 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

