



FONDAZIONE
EDMUND
MACH



RIESLING

Trentino DOC

colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo estremamente aromatico con sentori di fiori e frutta; gusto morbido, elegante e persistente

<u>Zona di produzione</u>	Pozza (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Riesling renano
<u>Tipologia terreno</u>	calcareo, profondo, tessitura di medio impasto, ciottoloso e permeabile
<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 interamente in serbatoi d'acciaio; lunga permanenza sulla feccia nobile
<u>Affinamento</u>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	11.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	10°C
<u>Abbinamenti</u>	ideale come aperitivo, accompagna bene antipasti di carne e primi piatti
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	5,9 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l



Fondazione Edmund Mach – Azienda Agricola
Via Edmund Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN)
Tel. 0461-615252 – Fax 0461-615352
cantina@fmach.it