

CLASSIC RIESLING 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Riesling

ZONA E TERRENO: Terreno calcareo tra 500 e 600 m sul livello del mare.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata, maturazione su fecce fine; no malolattica.

DATI ANALITICI: alcol: 12,5 %, acidità: 8,1 g/l, zucch. res.: 3,0 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-3 anni

DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Sapore fruttato con marcati sentori di pesca e albicocca. Freschezza e equilibrio in armonia con un retrogusto lungo e fine rendono questo Riesling un vino molto convincente.

ABBINAMENTI: Ideale per piatti di pesce e asparagi o carne bianca. Ideale per la cucina asiatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 9 °C

Contiene solfiti

