

CLASSIC

RIESLING 2025

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Riesling

ZONA E TERRENO: I vigneti si trovano ad altitudini elevate, tra i 500 e i 600 metri sul livello del mare, e sono caratterizzati da terreni calcarei.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

VINIFICAZIONE: La fermentazione avviene in acciaio, seguita da un affinamento di quattro mesi sulle fecce fini.

DATI ANALITICI: alcol: 12,5 %, acidità: 7,1 g/l, zucch. res.: 4,0 g/l

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 2 - 3 anni

DEGUSTAZIONE: Il vino ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi leggermente verdognoli. Al naso è fresco e leggermente aromatico, con un aroma fruttato di pesca bianca e albicocca, accompagnato da una sottile nota di rosa e di agrumi. Al palato è secco, fresco e corposo, succoso e leggermente minerale. Il finale è lungo.

ABBINAMENTI: Questo vino è consigliato con pesce, molluschi, crostacei e carni bianche. È ideale anche con i piatti asiatici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

Contiene solfiti

