

Langhe Riesling

VINO BIOLOGICO



IN VIGNA

- Vitigno: Riesling Renano 100%
- Esposizione e altitudine: ovest 400 m
- Suolo: Calcare, tufo bianco
- Anno di impianto: 2016
- Densità: 5.500 piante per ettaro
- Resa per ettaro: 45 quintali a ettaro
- Sistema di allevamento: Guyot
- Diserbo: Meccanico
- Vendemmia: Manuale nella seconda metà di settembre.
- Certificazione: Biologica

IN CANTINA

- Macerazione e fermentazione: Fermentazione naturale in vasca d'acciaio senza lieviti aggiunti con rimontaggi manuali
- Filtrazione e chiarifica: Assente
- Lieviti: Autoctoni
- Affinamento: 11 mesi in vasca d'acciaio e 4 mesi in bottiglia
- Bottiglie annue: 3/4000

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore bianco tendente al paglierino. Aromi fruttati al naso, aromi di agrumi. In bocca è molto fresco, vibrante, con una bella acidità e pieno di carattere.

ABBINAMENTI

Carne bianca, pesce, crostacei.
Temperatura di servizio 10 °C