



RIESLING
 Trentino DOC - CLASSICA TRADIZIONE

***DATI ANALITICI/
ANALYSEWERTE/
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkoholo/Alcohol
13,2%

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar
2,5 g/l

Acidità/Säure/Total
acidity
6,3 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract
20,6 g/l

Servizio/
Genusstemperatur/
Recommended serving
temperature
12°

Invecchiamento/Alte-
rung/Ageing potential
**Fino a 5 anni/ Bis zu 5
Jahren/ 5 years**

Vitigno Riesling 100 %;

Vigneti Trentino, Comuni di: S. Michele loc. Masetto; Faedo loc. Pian di Castello; Lavis loc. Pressano

Resa per Ettaro 80 hl

Vendemmia A mano con cernita delle uve migliori in piena maturazione fenologica dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione Uva diraspata in pressa pneumatica con atmosfera inerte di azoto, macerazione a freddo del pigiato per 4-6 ore. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio con lieviti selezionati. Affinamento sui lieviti con batonage per alcuni mesi.

Caratteristiche Il suo colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Nel profumo si possono identificare note di pesca, pompelmo ed agrumi, unite a sentori floreali, speziati e minerali. Ha sapore fresco e deciso, piacevolmente acido, riporta fedelmente le caratteristiche degli ambienti nordici.

Abbinamenti Vino che si accompagna a menù raffinati, come piatti a base di molluschi, oppure di pesci d'acqua dolce, cotti alla brace o bolliti. E' eccellente però anche l'accostamento con frittate e verdure.

Rebsorte Riesling 100 %;

Anbauggebiet Trentino, Gemeinde S. Michele loc. Masetto; Faedo loc. Pian di Castello; Lavis loc. Pressano

Ertrag pro Hektar 80 hl

Lese Handlese der besten Trauben bei voller phänologischer Reife nach Ertragsreduzierung im Sommer.

Ausbauart Die entrappten Trauben bleiben zur Mazeration 4-6 Std. unter einer Stickstoffauflage in der pneumatischen Presse Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahl mit ausgesuchten Hefen. Danach einige Monate lang Veredelung auf der Hefe.

Eigenschaften Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Bukett lassen sich fruchtige Pfirsicharomen, Anklänge an Grapefruit und Zitrusfrüchte sowie eine blumige Note mit würzigen und mineralischen Anklängen ausmachen. Frisch und entschieden im Geschmack, angenehm herb, getreuer Vertreter der Charakteristika seines nordischen Milieus.

Speiseempfehlungen Dieser Wein passt zu raffinierten Menüs, wie zu Muscheln oder zu gekochten oder gegrillten Süßwasserfischen. Er ist jedoch auch ein ausgezeichnete Begleiter zu Omelette und Gemüse.

Varietal profile Riesling 100 %;

Vineyard Trentino, S. Michele loc. Masetto; Faedo loc. Pian di Castello; Lavis loc. Pressano

Yield per Hectare 80 hectoliters.

Picking Handpicking of the best grapes at full phenologic ripeness after cluster thinning in summer.

Production Pneumatic pressing with nitrogen enriched atmosphere and 4-6 hours of cold blending of the grape material. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks with choice yeasts. Subsequent refinement on the lees for a few months.

Description Straw yellow color with green hints. It has a peachy, fruity bouquet, reminiscent of grapefruit and citrus, as well as a flowery note with spicy, mineral aromas. Fresh and decisive in taste, pleasantly dry, a true representative of its characteristically northern ambience.

Food recommendation This wine goes well with sophisticated meals, clams, scallops, oysters, and mussels, as well as boiled or grilled sweet water fish. But also a classic accompaniment for omelets and vegetables.