



ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

RIESLING RENANO
TRENTINO DOC

DATI ANALITICI MEDI

Alcool
13,5 %

Residuo zuccherino
3,5 g/l

Acidità
7 g/l

Estratto
20,5 g/l

Servizio
6°

Invecchiamento
Fino a 5 anni



Vitigno Riesling Renano

Vigneto Masetto a San Michele all'Adige e Pressano. Allevamento a guyot. Il microclima con forti escursioni termiche favorisce lo sviluppo e la finezza dei profumi.

Resa per ettaro 60 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 batonnage 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.

