

RIESLING

Bianco Alpi Retiche I.G.T. 2017

UVE: Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE: nell'area della denominazione I.G.T. Alpi Retiche nel clos di Palazzo Vertemate-Franchi nel comune di Piuro

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, 400 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (70%), limoso (30%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.600 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: raccolta delle uve in cassetta a fine Settembre

GRADO ALCOLICO: 12,50%

ACIDITÀ TOTALE: 7.10 g/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

RESA HL/HA: 36 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.400

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: I grappoli sono scelti perfettamente integri e raccolti in cassetta. A seguito della pressatura delle uve intere avviene la fermentazione e l'affinamento in acciaio. Successivamente il vino viene affinato in bottiglia per altri 6 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso e aromatico con piacevoli sentori di frutta tropicale e finale complesso dove spiccano le caratteristiche note idrocarburiche. In bocca il sapore è ben equilibrato, sapido e delicato.

ABBINAMENTI

Eccellente con piatti a base di pesce, si sposa perfettamente anche con pollame, carni bianche e formaggi freschi .