



RIESLING



UVE

Riesling.



FORMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a Guyot (anno d'impianto 2011, densità d'impianto 4600 ceppi/ha).



VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, si ha una breve macerazione pellicolare; il mosto è reso limpido mediante decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica è svolta dalla microflora autoctona in acciaio a 16 °C.



CURIOSITA'

Delicatissimo vitigno, difficile da gestire nei nostri climi caldi. I caratteri organolettici sono lontani dal "renano", ma cerco di metterne in luce i caratteri primari con un accurato lavoro in vigna e in cantina. La produzione è di calibro industriale (!): mediamente 200 litri... però, il vino che ne vien fuori è particolarmente fine, ricco di aromi floreali e agrumati, dalla beva fresca e vogliosa. E' un vino che si beve facilmente anche da solo, ma è eccellente compagno di caprini morbidi, frittiture di pesce e delicate carni bianche.



BIO

Viticoltura Biologica.