



Riesling

Le uve raccolte vengono pigiate mediante presse pneumatiche a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene lasciato riposare una notte per poi essere trasferito il giorno successivo nelle vasche di fermentazione termocondizionate

Per rendere frizzante il nostro Riesling utilizziamo speciali serbatoi di acciaio inox chiamati autoclavi che hanno la caratteristica di resistere alle alte pressioni.

Il risultato è un vino assai gradevole, poco alcolico e adatto a tutte le occasioni, sia da solo che accompagnato da primi piatti senza pomodoro, pesce o piatti vegetariani.

Scheda Tecnica

Categoria: frizzante

Zona: Umbria

Altitudine: 300-400 m slm

Uve: Riesling Italicò

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Rese ad ettaro: 130 q.li

Epoca di vendemmia: 5/15 settembre

Vinificazione: pressatura soffice, ottenimento del vino base, frizzatura naturale in autoclave

Affinamento: maturato 30 mesi di cui 12 in botti di rovere e 6 in bottiglia

Grado alcolico: 11,5%

Abbinamento consigliato: da conversazione, aperitivo, frutta secca, biscotti e crostate

Temperatura di servizio: 8-10°C

Colore: bianco con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato con sentori di banana e lievito

Gusto: frizzante con acidità equilibrata, fresco