



PRAECIPUUS

Riesling Renano

Dall'ambizioso progetto dell'Azienda Agricola Roeno nasce "PRAECIPUUS" ottenuto da uve di riesling Renano.

La scelta del nome in latino è l'omaggio all'eccellenza del prodotto ottenuto.

VARIETA' D'UVA: Riesling Renano

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: il mosto ottenuto da uva pressata sofficemente e da una breve macerazione viene raffreddato, pulito con decantazione, e poi mandato in fermentazione in vasca di acciaio termocondizionata.

Si utilizzano lieviti appositamente selezionati per la varietà riesling dall'istituto di Geisenheim. La temperatura di fermentazione è di 16/17 gradi Celsius e si protrae per circa 20 giorni. Segue affinamento in acciaio per un anno.

COLORE: giallo paglierino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perfetta la riconoscibilità varietale del riesling, ove prevale il profumo della pesca e le note di idrocarburi. L'equilibrio tra l'acidità e la mineralità abbinato alla morbidezza del residuo zuccherino rendono unico questo vino che si presenta armonico ed elegante.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo. Si abbina perfettamente, pesce crudo, sushi, crostacei, formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° c