

RIESLING RENANO COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Questo vino rappresenta il nostro massimo tributo ad un vitigno straordinario e nobile, a cui siamo profondamente affezionati. Erano ormai alcune vendemmie che, isolando alcune partite particolarmente valide, provavamo ad elevare ulteriormente l'asticella, al fine di produrre un Riesling unico e in grado di onorare tutte le potenzialità di questa uva complicata e affascinante. Abbiamo scelto di chiamarlo "Collezione di Famiglia", in quanto costituisce la selezione delle selezioni; le quantità ridotte, odierne e future, e il prolungato affinamento in bottiglia, costituiscono un ulteriore ventaglio di fattori determinanti e preziosi per il raggiungimento dell'eccellenza qualitativa.

Varietà d'uva: Riesling Renano

Modalità di raccolta: manuale con selezione in campo

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 25 giorni.

Affinamento: avviene per 18 mesi in botti di legno grandi e per 36 mesi in bottiglia

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.

Gradazione: 11,5% vol

Temperatura di servizio: 6-8° C

