

LA VIGNA

Vitigni	100% Riesling renano
Altitudine	700 m slm
Parcella	singola - nel comune di Villeneuve
Resa per ettaro	90 q
Terreno	sabbioso limoso
Concimi	organico naturale
Trattamenti annuali	max 3 (fitofarmaci)
Diserbo	meccanico
Anno di impianto	2003
Densità impianto	> 10000 ceppi/ha
Sistema impianto	cordone speronato

IN CANTINA

Macerazione a freddo	12 - 24 ore
Fermentazione e macerazione	10 gg
Affinamento	acciaio con bâtonnage
Bottiglie prodotte	8000 - 9000

DEGUSTAZIONE

Anno	2016
Alla vista	giallo paglierino brillante
All'olfatto	profumo di delicati fiori bianchi e un tocco di cipria in apertura, poi passa a sentori di frutti di grande interesse come la pesca bianca e la mela gialla cotta, esprime molto bene le caratteristiche di questo vitigno
Al gusto	al palato, è estremamente morbido con buona acidità, l'attacco citrino in prima istanza finisce in un sapido minerale

Calice consigliato

