

*Maison  
Anselmet*

**NIX NIVIS  
MMXIX**

ANNO D'IMPIANTO: 2003

ALTITUDINE: 700 m slm

SUOLI: Sabbiosi limosi

DENSITÀ D'IMPIANTO: 10.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 90 q

VINIFICAZIONE: In bianco

AFFINAMENTO: In acciaio con bâtonnage

GRADO ALCOLICO: 13 %

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Giallo paglierino intenso e vivo.

Profumi spiccati di agrume e sensazioni minerali. L'olfatto in gioventù è riservato, quasi trattenuto, per poi esplodere nell'evoluzione secondo un'abitudine tipica del Riesling. Palato luminoso, pieno di succo, invitante per la vibrante acidità che s'insinua tra le papille: il gusto viene condotto a un vertice di contrasto, conferendogli il sapore di una mineralità esclusiva (pietra focaia, roccia, graniti). Finale lunghissimo.

