



Besler Biank

DOLOMITI

Vino dal colore giallo paglierino con note verdognole. Al naso piuttosto intenso e complesso visto l'assortimento varietale, un "vino vivo" con note fresche e mature che spaziano dalla pesca all'albicocca, dalle note minerali di idrocarburi al frutto tropicale al miele di acacia. Al gusto buona armonia, quasi cremoso con una nota viva e croccante, un bianco da abbinare a piatti di pesce speziati, a primi saporiti, da provare su carni bianche.

Collocazione geografica del vigneto: Maso Besler situato a Cembra in località Valbona (Valle laterale della Val di Cembra) in Trentino/ Dolomiti.

Sistema d'allevamento: Guyot con sistemazione a ritocchino (secondo la massima pendenza che raggiunge nel nostro caso il 50%), 6.200 ceppi per ettaro.

Tipo del terreno: Valbona è stata modellata anticamente dal ritiro di ghiacciai e più tardi dall'opera del torrente Scorzai. Scavando nella roccia porfirica (origine vulcanica) si sono originati dei terreni sabbiosi dal colore bruno scuro, ricchi in scheletro (ciottoli arrotondati).

Uve da cui è prodotto: con la vendemmia 2008 cambia la cuvee: Riesling Renano e propri eredi, i figli virtuosi, quali Kerner e Incocio Manzoni 6.0.13.

Produzione per ettaro: 80 q.li.

Tenore d'alcool: 12,5 %.

Durata prevista del vino: 5 - 10 anni e oltre.

Tipo di bottiglia: Renana da 0,5 litri, in cartoni da 6 bottiglie.

Etichetta: Dell'artista scultore "Cembrano" Egidio Petri.

Note: Le uve sono raccolte tutte insieme a maturazione piuttosto avanzata. I mosti lavorati in bianco fermentano in piccoli fusti di rovere e di acacia. Il vino matura per 6 mesi in legno a contatto del proprio lievito, con l'effetto della "clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato. Dopo un'ulteriore sosta in acciaio, il vino viene imbottigliato e affinato per un paio d'anni prima della commercializzazione. Un vino di "luce" in omaggio all'uva che viene dal freddo, coltivata in montagna all'ombra delle Dolomiti.