



## Riesling

TRENTINO DOC

Vino di colore giallo paglierino-verde, Figlio di un nobile vitigno antico.

Da giovane profuma di pesca/albicocca.

Con l'evoluzione si amplificano le note terziarie di idrocarburi.

Al gusto è un vino verticale-sapido-lungo. Un prodotto moderno con alcool moderato, fresco e croccante.

Un bianco da abbinare su antipasti, primi saporiti, pesci speziati fino a carni bianche delicate.

**Collocazione geografica del vigneto:** Maso Besleri in località Val Bona a Cembra e in località Palai a Faedo.

**Sistema d'allevamento:** a Cembra: Guyot con sistemazione a rittochino (secondo la massima pendenza che raggiunge nel nostro caso il 50%) 6000 ceppi per ettaro. A Faedo: pergoletta Trentina aperta 6000 ceppi per ettaro.

**Tipo di terreno:** porfido di origine vulcanica a Cembra, calcare-dolomia di origine sedimentaria marina a Faedo.

**Uve da cui è prodotto:** Riesling Renano.

**Produzione per ettaro:** 70 - 80 q.li.

**Tenore alcolico:** 12,5 %.

**Durata prevista del vino:** da lungo invecchiamento (confidando nella buona tenuta del tappo e condizioni ottimali di stoccaggio: temperatura costante 14°-15°) è pensabile di poterlo godere fino a 10 anni e magari oltre.

**Tipo di bottiglia:** bordolese in cartoni da 6 bottiglie.

**Note:** uso cella frigo-lavaggio delle uve (progetto aziendale) pressatura in atmosfera controllata per evitare antiossidanti esogeni (tecnica sviluppata e brevettata in azienda) fermentazione e sosta sui lieviti in piccoli fusti di acacia.

