



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: Faedo in località Palai a 700 m. s.l.m. con esposizione Sud e Cembra in località Valbona (valle laterale alla Val di Cembra) a 450 m. s.l.m.

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6000 viti per ettaro a Faedo e guyot con 6200 ceppi per ettaro a Cembra, dove gli impianti sono a rittochino (seguono la linea di massima pendenza, che raggiunge nel nostro caso il 50%).

Tipo di terreno Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne, calcari e dolomie. Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

Valbona invece 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 di scheletro (ciottoli arrotondati).

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: il metodo di vinificazione in bianco prevede il lavaggio delle uve e la pressatura in atmosfera controllata. Entrambe le tecniche sono state sviluppate in azienda perseguendo l'obiettivo di evitare l'utilizzo di antiossidanti esogeni e per preservare i caratteri varietali dell'uva stessa (aromi e antiossidanti) Il Riesling sosta poi sui lieviti in piccoli fusti di acacia.

