



MONOGRAMMA

RIESLING SELEZIONE

Uve da cui è prodotto: riesling (selezione massale)

Collocazione geografica del vigneto: Cembra in località Valbona (valle laterale della val di Cembra) a 450 mslm con esposizione est

Sistema di allevamento: guyot a doppio archetto con 6200 ceppi per ettaro, filari piantati a ritocchino (segnano la linea di massima pendenza che raggiunge il 50%)

Tipo di 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 di scheletro (ciottoli arrotondati)

Produzione totale per ettaro: 70 qli (secondo stacco)

Tenore alcolico: 12,5°

Tenore Zucchero: 8 gr/l

Durata prevista del vino: dà il massimo dopo 2/3 anni dalla vendemmia. Può supportare comunque 10-20 anni e più.

Tipo di bottiglia: renana in cartoni da 6 bottiglie, in etichetta il monogramma di Albrecht Dürer

Note di degustazione: vino bianco nobile da vendemmia posticipata

Colore: giallo paglierino/verde

Profumo: frutta gialla: pesca, albicocca. Con la maturazione note di idrocarburi, cera d'api

Gusto: è un concentrato di sapidità vestita da corpo, struttura, lunghissimo nel retrogusto.

Un bianco da gustare da solo o abbinato ad antipasti, primi, pesce. Piatti saporiti e speziati.

Note di produzione: il metodo di vinificazione in bianco prevede una cella frigo per raffreddare l'uva raccolta a mano in cassoni da 200kg. All' indomani i grappoli vengono lavati ed asciugati. La pressatura dell'uva intera avviene in atmosfera controllata.

Tecniche sviluppate in azienda con l'intento di salvaguardare il frutto e ridurre l'utilizzo di antiossidanti esogeni

tappo a vite	C/ALU90
vetro verde	GL71

