



## 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 dimassima 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

tappo a vite	C/ALU90
vetro verde	GL71

