



RIESLING

DENOMINAZIONE: Trentino D.O.C.

VITIGNI: Riesling in purezza

VIGNETO: Sàosènt, Casela (Cembra)

TERRENO: Suoli porfirici di origine vulcanica a tessitura franco-sabbiosa con elevato contenuto di scheletro e ottimo drenaggio. La bassa fertilità naturale e la matrice minerale favoriscono equilibrio vegeto-produttivo, maturazioni graduali e vini caratterizzati da freschezza, sapidità e mineralità.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tra 600 e 750 m s.l.m.

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata con successivo affinamento in bottiglia.

ALCOOL: 13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Giallo paglierino carico. Ricco di profumi primari, fruttato e delicato. Tipico sentore di idrocarburi. Gradevolmente acidulo, delicato ed elegante.

A TAVOLA: Servire a 10 °C.
Ideale con piatti a base di pesce, antipasti e formaggi morbidi.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2002



TRENTINO D.O.C. RIESLING

L'immagine delle nostre bottiglie raffigura "La stropa", il rametto di salice usato per legare la vite al suo sostegno. Vuole essere un omaggio al lavoro femminile del "Ligàr" che per complessità del nodo e abilità manuale richiesta era tipicamente assegnato alle donne. L'etichetta vuole ricordare il prezioso legame che da sempre unisce l'uomo alla vite. Attenzione e rispetto, come esige l'arte di amare.