

RIESLING 2020

Una varietà sensazionale

Un'orchestra perfetta; le colline del Friuli, a ridosso delle Alpi

Denominazione DOC Friuli

Uve Riesling 100%

Zona di produzione Vigneti di Spessa Tracogna (Udine)

orientamento N S 2.0 ha

Natura del terreno argilloso

Ponca, caratteristica stratificazione di marne

arenarie di origine eocenica

220 mt slm

Raccolta a mano con selezione attenta dei grappoli;

metà Settembre

Impianto del vigneto anno 1999

sistema di allevamento a doppio capovolto

5.000 viti/ha

Produzione 70 qli/ha

Vinificazione macerazione a freddo di 12 ore;

fermentazione in tank di acciaio

Maturazione & Affinamento sui lieviti per 5 mesi con battonage settimanale

100% acciaio

imbottigliamento e affinamento di 1 mese in

bottiglia

Gradazione alcolica 13.00% vol.

Invecchiamento 6 anni

Temperatura di servizio 12° C

Formati disponibili 0.75 L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo di colore giallo paglierino

Esame olfattivo fruttato e minerale, pesca gialla, albicocca,

farina di castagne e pietra focaia

Esame gustativo sapido, minerale e di carattere

Analisi 5,25 acidità / 12.94 % / 1.10 g/l zuccheri

estratto secco netto 20,1 g/l

