



RIESLING RENANO

Trentino

Denominazione di origine protetta

MOIA'

Questo vitigno, originario della Valle del Reno o della Mosella, è stato introdotto in Italia nel corso del 1800 ed ha trovato nelle zone più elette del Trentino Alto Adige un *terroir* vocato ad esprimere le sue caratteristiche più distintive.

Essendo infatti resistente ai freddi invernali, la pianta del riesling renano predilige un clima fresco ma allo stesso tempo soleggiato, e cresce dunque con ottimi risultati sulle colline di Trento, con particolare soddisfazione sopra i 500 m. di altitudine, in vigneti ben esposti e ventilati.

Il suo grappolo è medio o medio-piccolo, raccolto e compatto.

L'acino è sferico, non molto grande e di colorazione gialla.

VIGNETI

Località:	Vigneti nel comune di Trento
Esposizione:	sud
Terreni di provenienza:	franco sabbiosi su scheletro frequente da calcare marnoso
Età media delle viti:	20 anni
Forma di allevamento:	guyot e pergola semplice trentina

VENDEMMIA

2013 – raccolta e selezione fatta a mano.

Periodo: seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione a freddo, le uve vengono pressate, in maniera soffice, in modo da estrarre il mosto senza frantumare le bucce. Dopo il travaso avviene la fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

Il vino permane poi sui lieviti fini per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Contenuto alcolico:	12% vol
Residuo zuccherino:	5/7 g/l circa
Acidità totale:	6,5 g/l circa

NOTE DEL PRODUTTORE

Si presenta al bicchiere di un colore giallo paglierino con riflessi verdi.

Al naso sono riconoscibili note di frutta, albicocca e pesca bianca ed agrumi anche lievemente evolute.

Al palato è elegante, di buona acidità, equilibrato da una spiccata e complessa mineralità in evidenza dopo il primo anno dalla vendemmia.

EVOLUZIONE

Maturando il vino evolve ancora per un periodo, approssimativamente di 5/7 anni, proponendosi con una caratterizzazione tipica della varietà. Alle note fruttate e lievi note floreali si sovrappongono allora evoluzioni terziarie che allargano ed approfondiscono lo spettro olfattivo.

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Ottimo invito all'aperitivo o come giusto abbinamento a raffinati piatti di pesce, a base anche di crostacei, a proposte di verdure al vapore come ai menù della cucina asiatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C