

Roccolo delle Fate

RIESLING RENANO O.P. D.O.C.



In oltrepò è molto sviluppata la coltivazione del Riesling Italoico, mentre quella del Riesling Renano è tuttora in iniziale fase evolutiva.

Il Riesling Renano D.O.C. proposto da La Versa è un bianco prodotto con le tecnologie più aggiornate, pur nel rispetto della migliore tradizione, che mettono in atto le notevoli potenzialità del vitigno, esaltando gli aromi originari e conferendo fresca armonia al gusto. Il Riesling Renano possiede punti di aristocratica finezza difficilmente uguagliabile.

Scheda Tecnico Organolettica

Uve:	100% Riesling Renano
Vigne:	Vigneti di proprietà dei vignaioli di La Versa; le viti sono allevate a spalliera sulle colline dell'Alta Valle Versa, su un suolo di origine sedimentaria marina caratterizzato da argille finissime. La resa media di uva per ettaro è di 70 quintali.
Vinificazione:	"In bianco" con pigiatura soffice; il mosto fiore fermenta a temperatura controllata, con ceppi di lieviti esclusivi di La Versa.
Caratteristiche:	Vino bianco di aristocratica finezza, allo sguardo si presenta verdognolo, con sfumature giallo oro. Al palato offre un aroma di frutta fresca, leggermente speziato. E' saporito, succoso e dotato di un'invitante persistenza. Va servito fresco, come aperitivo o come vino da tutto pasto. Se adeguatamente conservato, non teme l'invecchiamento.
Abbinamenti:	Come aperitivo, o con antipasti, minestre delicate, pesce.
Servizio:	8 - 10 °C in bicchieri a calice ampio con stelo alto.

NOTE TECNICHE

Alcol: 12,5 % - Zuccheri residui: 6 g/l - Acidità titolabile: 6 g/l - pH: 3.30
- Potenziale invecchiamento: 24 - 36 mesi - Dati pallettizzazione:
ctx6 (Imballo), 10 ct (Strato), 60 ct (Pallet) - Codice prodotto: 80095



75 cl