



GEP

IGT RIESLING RENANO 2022

Vendemmia: Vendemmia manuale nei primi giorni di settembre

Vitigni: Riesling Renano 100%

Tipo di terreno: calcareo, sabbioso con sassi

Pratica culturale: inerbimento sull'interfila e lavorazione meccanica sotto fila

Resa per ettaro: 35 hl

Produzione: 3.500 bottiglie da 0,75 L

Dettagli: Alcool 13% vol

Vinificazione: Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente in cassette arieggiate, vengono poi spremute sofficemente con pressa pneumatica. Dopo tre settimane di fermentazione a temperatura controllata, fra i 16 ed i 18 °C, il vino viene affinato per 8-10 mesi sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento.



Caratteristiche: Sapidità e mineralità sono il filo conduttore fra questo vitigno, il nostro terreno ed il microclima della Valtènesi. Un vino che sin da giovane esprime sentori complessi, che vanno dalla frutta fresca come la pesca, la pera e gli agrumi, ai fiori come il biancospino, il tutto legato insieme da una sottile e delicata nota minerale conferita dai nostri terreni. Dopo 2-3 anni di evoluzione in bottiglia il carattere di questo vino si esalta, con i sentori minerali che si fanno sempre più decisi e intensi, ma in legame armonioso gli agrumi freschi sempre presenti, e con la restante parte fruttata diventata nel frattempo più matura. Accompagna antipasti e soprattutto piatti di pesce anche elaborati; nelle età più avanzate si lega perfettamente a formaggi molto stagionati e saporiti.



Azienda Agricola Biologica Zatti, Via Lanfranchi 10 - 25080 - Calvagese D/R (BS) - Italy

Telefono +39 3351002830 Giovanni - +39 3464273907 Andrea

Fax +39030601461

www.cantinazatti.it – zatti@valtenesi.eu

