



GEP

GARDA RIESLING RENANO DOC 2017

Vendemmia: 9 Settembre 2017

Varietà: 100% Riesling Renano

Gradazione alcolica: 13,0 % Vol.

Tipo di terreno: calcareo, sabbioso con sassi

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

Densità impianto: 4.000 ceppi/ha

Sistema di Allevamento: guyot

Produzione: 5.000 bottiglie da 0,75 L

Vinificazione: Le uve selezionate, raccolte manualmente e depositate in cassette arieggiate, sono 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 sei mesi sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche: Grande acidità e sapidità sono il frutto dell'unione fra questo vitigno, la nostra particolare tipologia di 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 molto saporiti ed elaborati; nelle età più avanzate si lega perfettamente a formaggi molto stagionati e saporiti.

