



Aureo

METODO CLASSICO RIESLING

Vendemmia: Vendemmia manuale nei primi giorni di settembre

Vitigni: Riesling Renano 100%

Tipo di terreno: calcareo, sabbioso con sassi

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

Resa per ettaro: 35 hl

Produzione: 1.500 bottiglie da 0,75 L

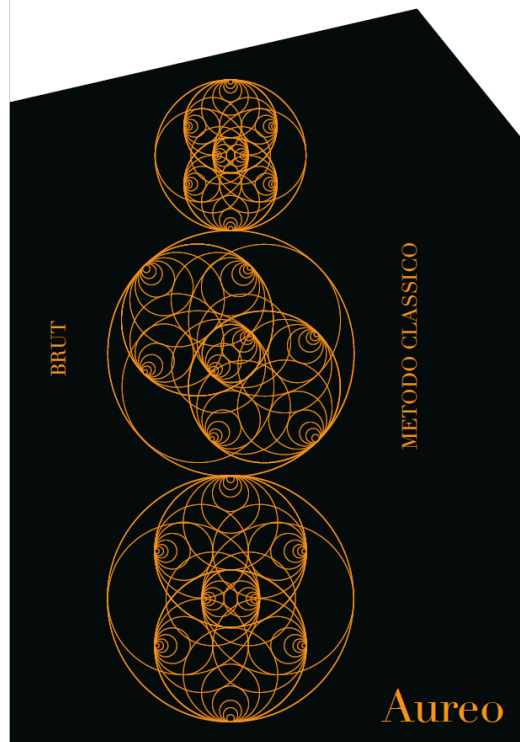
Dettagli: Alcool 13% vol – Zuccheri residui 1,5 g/L

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 del tiraggio,

eseguito utilizzando gli zuccheri contenuti nel mosto della stessa uva; dopo la presa di spuma permane sui lieviti per 40 mesi prima della sboccatura; non viene dosato dopo sboccatura ma rabboccato con lo stesso vino, il residuo finale è quello di fermentazione.

Caratteristiche: Giallo paglierino, di bollicine fini e persistenti, questo Metodo Classico esprime le caratteristiche dell'uva di cui è nato (Riesling Renano 100%); di grande salinità e acidità, le note che sprigiona ricordano sentori di agrumi e pietra focaia.

Gli abbinamenti meritano uno studio dedicato e mai banale, una sfida da cui ognuno trarrà la propria interpretazione.



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

