



RISMO



VITIGNO

Riesling



DENOMINAZIONE

Riviera del Garda Classico Bianco



TERRENO

Terreno morenico sabbioso con frazione di argilla



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 8 gemme



DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

4000 / H – 0,8 kg per pianta



LAVORAZIONE

Pressatura soffice, grappolo intero, fermentazione del mosto fiore per 20/25 giorni a temperatura controllata di 15/16 gradi, affinamento in acciaio per 6 mesi.



VISTA

Giallo tenue con venature verdi



NASO

Profumi intensi e minerali con vena idrocarburica leggera



PALATO

Sapido, fresco e salino



ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, tartare di pesce e primi piatti dai sapori delicati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 10 gradi



GRADO ALCOLICO

12,5%