

Re di Fiori

Il nome deriva dal fatto che il Riesling è considerata un'uva "regale".

DENOMINAZIONE: Langhe d.o.c. Riesling.

VARIETÀ: riesling renano in purezza.

VIGNETI: Serra dei Fiori, comune di Trezzo Tinella. Vigneto con esposizione e giacitura particolarmente favorevoli a sud-est.

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: le uve dopo un'attenta selezione subiscono, immediatamente dopo la raccolta manuale, una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato riposare e posto a fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio, nelle quali rimane ad affinarsi fino all'epoca dell'imbottigliamento. Maturazione in bottiglia per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE: Intenso e penetrante, da giovane esprime marcati sentori fruttati di agrumi e mela verde, assumendo marcate sfumature minerali durante l'affinamento in bottiglia. Al palato è fresco grazie alla spiccata acidità ispirata dall'alta quota a cui maturano le uve, è sapido e di buona concentrazione. La persistenza è stimolante, succosa e sassosa. Accompagna i prodotti del mare, dal pesce crudo ai piatti più elaborati.

SERVIRE A 12-14 °C.



“Braida”