

RIESLING DOC
ALTO ADIGE 2022

Athos

Le viti che danno origine a questo Riesling crescono a 550 metri di altitudine, sulle colline al di sopra di Merano. In questa zona l'uva matura in un microclima fresco, dando origine ad acini corposi. I terreni, ricchi di minerali, si caratterizzano per la presenza di porfido e di granito.



Vitigno: 100% Riesling



Resa: 48 hl/ha



Maturità: 6+ anni



Alcool: 13,5 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 12°C



Affinamento: legno piccolo



Consigliato con: Aperitivo,
antipasti freddi, insalate e piatti
mediterranei



Acidità: 7g/l
Zucchero residuo: 2,5g/l

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Un Riesling finemente fruttato dai sentori di pesca e albicocca, molto elegante e dal sapore fresco, con un finale leggermente minerale.

VINIFICAZIONE

Le uve rimangono fino a completa maturazione sulle piante, per poi essere raccolte manualmente. Stando a lungo nella pressa, si esaltano gli aromi tipici del Riesling. La fermentazione avviene 100% in legno a una temperatura di 18-20 °C. L'affinamento sui lieviti dura 10 mesi.