



RIESLING DOC
ALTO ADIGE 2023

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 % Vol.
	Temperatura di servizio: ca. 12°C		Affinamento: legno piccolo
	Consigliato con: Aperitivo, antipasti freddi, insalate e piatti mediterranei		Acidità: 6,8g/l Zucchero residuo: 2g/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.