

VIGNA CANCOR RIESLING TRENTINO DOC

C'è una piccola zona sotto l'abitato di Cembra a circa 500 metri di altitudine, nella quale le forti pendenze che normalmente caratterizzano la valle, si alleviano, lasciando spazio ad un vigneto accarezzato dall'Ora del Garda, chiamato "Vigna Cancor". Qui, su filari regolari, precisi e inerbiti, il Riesling renano ha trovato il suo habitat naturale per produrre uve di altissima qualità.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, con note intriganti di pesca bianca, albicocca, pistacchi e frutta candita, che negli anni lasceranno spazio a note evolutive di pietra focaia e idrocarburo. Al palato è un vino prorompente, deciso, molto sapido e con una notevole persistenza.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigna di Cancor (Cembra), Valle di Cembra, Trentino

VITIGNO: Riesling renano 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: Sud, sud-ovest; 500 mt slm

DENSITA' DI IMPIANTO: 7.000 piante/ha

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve verso la fine di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione naturale del mosto, fermentazione a bassa temperatura (16-17 °C) in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 9/10 mesi con batonnage ogni 15 giorni, imbottigliamento e successiva maturazione in bottiglia per circa 6-7 mesi prima della commercializzazione.

RESA: 55-60 hl/ha

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 10/12 anni

ANALISI:

Alcol: 12,5 %vol

Acidità: 8,2 g/l

Zuccheri: 8,8 g/l

