



RIESLING

TRENTINO DOC

Il Riesling renano, vitigno originario della Valle del Reno, è coltivato da decenni nei vigneti della Valle di Cembra. Sui terreni declivi che guardano a meridione, le uve, illuminate dal sole, sintetizzano aromi, che le importanti escursioni termiche delle valli alpine preservano. Il Riesling La Vis, presenta un colore giallo paglierino tendente al verdognolo e un profumo delicato dagli aromi caratteristici di frutta candita e carruba. Dal sapore sapido, fruttato e gradevolmente acidulo, esprime al meglio le sue caratteristiche dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

Vitigno	Riesling renano
Zona di coltivazione	Bassa Valle di Cembra
Esposizione ed altimetria	Sud, sud-est; 550 m s.l.m.
Composizione del terreno	Franco-sabbioso, profondo, ben drenato, da sedimenti porfirici fluvio-glaciali.
Forma di allevamento	Guyot e pergola semplice trentina.
Densità di impianto	5.500 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.
Abbinamenti	Antipasti di pesce come salmone affumicato ma anche frittate alle erbe o seppie con contorno di verdure.

