

LINEA
SELEZIONE

ALTO ADIGE RIESLING MONTIGGL 2019

Questo vitigno di origine germanica produce vini apprezzati in tutto il mondo e ha trovato in Alto Adige un terroir di adozione ideale. Il Riesling ha bisogno di condizioni ambientali particolari e predilige il clima fresco ma soleggiato. Condizioni presenti nella zona di Monticolo dove i terreni profirici donano al vino il suo carattere speciale. Il Riesling di Monticolo si distingue per gli aromi fruttati e la freschezza minerale che ne fanno un campione sempre più amato.



Giallo
verdognolo



Profumi intensi
di pesca bianca e
albicocca



Nobile,
equilibrato,
minerale

VARIETÀ:

Riesling

ETÀ:

5 a 20 anni

VIGNETI:

Località: vigne a Monticolo sopra il lago Grande di Monticolo (480-550m)

Esposizione: pendii a Sud-Sud/Est

Terreni: ghiaiosi e morenici

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione in contenitori d'acciaio. Successivamente affinamento sui lieviti fini per altri 5 mesi.

RESA:

60 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13 %

Acidità: 6,7 gr/lit

Residuo zuccherino: 6,4 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZI:

8 a 10 Gradi

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

È un vero allrounder che si sposa tanto coi piatti di pesce leggeri quanto con quelli della cucina asiatica e le ricette a base di verdure. In primavera lo si consiglia con l'insalata di asparagi e piatti a base di prosciutto cotto "pasquale" tirolese e salsa bolzanina. Un piacere anche in abbinamento con i formaggi di capra.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

4 a 6 anni

RICONOSCIMENTI:

2018: 90 Punti James Suckling

2015: 90 Punti Wine Spectator

2014: Decanter World Wine Awards: „Bronze“

2013: Medaglia d'Argento - International Wine & Spirit Competition 2014

2012: medaglia di bronzo alla Giornate del Riesling di Naturno; 91 Punti Wine Enthusiast

2011: medaglia d'oro alla Giornate del Riesling di Naturno

2010: Silver Medal Pro Wine China

