



RIESLING PETER ZEMMER

Vitigno: Riesling Renano – Alto Adige DOC

Provenienza: cresce bene nel microclima molto ventilato e sui terreni alluvionali sabbiosi con ghiaia calcarea attorno all'abitato di Cortina s.s.d.v. La coltivazione accurata di questo vitigno garantisce risultati eccellenti.

Resa: 55 hl per ettaro

Vinificazione: i grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati. Le uve vengono fatte macerare a freddo per 6 - 8 ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Le stesche vengono poi spremute con cura ed i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C.

Caratteristiche organolettiche: bianco nobile dal peculiare profumo garbatamente fruttato.

Colore: da giallo verdognolo a giallo chiaro

Profumo: delicato aroma di fiori con sentore di pesca e albicocca

Sapore: nobile, secco, accattivante con le sue sottili acidità e vivace rotondità

Abbinamenti: pesce, verdure e tutti gli antipasti

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Tenuta all'invecchiamento: 3 – 5 anni

