

# RIESLING

ALTO ADIGE DOC

**ANALISI SENSORIALE:**

Aromi tipici di pesca bianca e albicocca. Al palato una sensazione minerale e bella acidità.

**TERROIR:**

Terreni profondi con presenza di detriti di natura calcarea; vigneti siti nelle località Appiano-Monte, Monticolo e Fiè allo Sciliar (400-900m s.l.m.)

**ANNATA:**

2020

**VINIFICAZIONE:**

Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

**INVECCHIAMENTO OTTIMALE:**

Fino a 2-4 anni

**CONSIGLI D'ABBINAMENTO:**

Per aperitivo, piatti a base di pollame e pesci al vapore

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8°-10°C

**CONTENUTO ALCOLICO:**

12.5% vol.

