



La Versa

RIESLING

DENOMINAZIONE

O.P. Riesling DOP

UVE

Riesling

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono poste in serbatoi di acciaio termo condizionati, la macerazione pellicolare dura circa 8 ore a una temperatura di 6° C per meglio preservare i precursori aromatici di transito dalla buccia al mosto. Segue la fermentazione a temperatura di 16°C fino ad esaurimento zuccheri e un successivo affinamento sulle fecce fini con frequenti bâtonnage.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature verde oro Profumo di intensa aromaticità, l'espressione fruttata di pesca bianca, passiflora e ricordi agrumati, trame minerali in sottofondo. Buona sapidità, gradevole e avvolgente freschezza, ampio, buona lunghezza gustativa.

ABBINAMENTI

Entrées a base di pesce crudo, risotti classici, pasta allo scoglio, formaggi caprini, zuppe bianche.

SERVIZIO

10-12° C

NOTE TECNICHE

Alcol: 13 %

