

Il Riesling



Vicenza - Denominazione di Origine Controllata

Il Riesling in purezza è ottenuto dai vigneti della Tenuta sin dai primi anni del '900, quando Girolamo Dalle Ore importò dalla Renania delle barbatelle di Riesling Renano. Questa straordinaria varietà ha trovato nel nostro territorio un habitat ideale che poi, sapientemente riprodotta per selezione massale, divenne il vigneto più prestigioso della Bertolà.

- ✓ Superficie vitata: Ha 1,6
- ✓ Uvaggio: 100% Riesling Renano
- ✓ Sistema potatura: Doppio Guyot
- ✓ Coltivazione: Biologico
- ✓ Resa: 5500 kg/ettaro
- ✓ Tipo terreno: Vulcanico, argilloso, ottima tessitura, grande presenza di minerali
- ✓ Zona Geologica: Trissino, collinare, altitudine 300 m.s.l.m., esposizione sud/est - sud/ovest
- ✓ Vendemmia: Primi di settembre, raccolta manuale in cassette da 8 Kg
- ✓ Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox, (temperatura controllata di 18 °C.). Affinamento di 6 mesi "sur lies", batonnages continui
- ✓ Annata: 2014
- ✓ Grado alcolico: 12,0%
- ✓ Residuo zuccherino: 0,7 gr/lit
- ✓ Acidità totale: 7,15 gr/lit
- ✓ Anidride solforosa totale: < 50 mg/lit
- ✓ Colore: Giallo paglierino con riflessi verde oro
- ✓ Aroma: Floreale, erbe aromatiche spontanee, tabacco e miele d'acacia, assenzio
- ✓ Sapore: Secco, pieno, di grande mineralità, citrino, lungo e persistente
- ✓ Abbinamenti: Antipasti di verdure delicate, primi piatti leggeri, secondi raffinati, tartufo, carni bianche
- ✓ Temperatura di servizio: 12°