



DAVVERO

DATI AGRONOMICI

varietà 100% riesling renano

esposizione est

altitudine 150

terreni acidi, argillosi con silicati di ferro e alluminio

sistema di allevamento guyot monolaterale

età delle viti 2009

densità dei ceppi 7800 ceppi/ha

resa per ettaro 45 q.li/ha

epoca della vendemmia seconda decade di settembre

bottiglie prodotte 3500

DATI ENOLOGICI

vendemmia manuale in cassetta

vinificazione diraspatura di grappoli selezionati, fermentazione a contatto con le proprie vinacce, macerazione post fermentativa di circa 10 giorni. Lieviti autoctonii

affinamento in tonneau di rovere usate fino alla primavera successiva alla vendemmia

imbottigliamento senza filtrazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo ambrato opalescente, la sua complessità svela note di frutta matura che si affiancano a sentori balsamici di canfora. Fresco, sapido ed avvolgente chiude con una piacevole sensazione tannica.