



RIESLING TRENTINO DOC “STELLE”

Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve dei vigneti di Sardegna sulle colline alle pendici del Monte Bondone

VITIGNO

RIESLING 100%. E' il più aristocratico dei vini bianchi trentini.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pigiatura soffice delle uve al fine di mantenere inalterati i caratteri di tipicità, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in recipienti di acciaio fino all'imbottigliamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: *giallo paglierino*

PROFUMO: *delicato con aroma molto tipico che ricorda la ginestra, piacevolmente fruttato*

GUSTO: *prevale la mineralità e le note acide tipiche della varietà*

GRADAZIONE: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 10° - 12° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

ottimo aperitivo, adatto per primi piatti con salse a base di molluschi e con pesce cotto alla brace, formaggi, carni bianche

CONSERVAZIONE E DURATA

si conserva più a lungo degli altri bianchi grazie alla sua acidità

COMMENTI

“Fra i migliori dell'anno della varietà il Riesling Stelle, altra perla di intensità enologica e ossidativa.” Luca Maroni