

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett

Mosel Piesporter QmP

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo imponente pendio, che si apre come un anfiteatro da sud-ovest a sud fino a sud-est, era già coltivato in epoca celtica. Le uve utilizzate per produrre questo Riesling crescono su pendii che raggiungono i 55°, orientati unicamente a Sud. Il suolo qui è ricco di ardesia grigio-argenteo, molto esposto alle intemperie. Le vigne hanno 30 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano la seconda decade di settembre, diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene chiarificato a freddo per una notte e sottoposto a fermentazione spontanea. Quando viene raggiunto il residuo zuccherino desiderato, la fermentazione viene interrotta. Il vino viene poi affinato 5 prima di essere messo imbottigliato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso ritroviamo pompelmo, pomelo e bergamotto, uniti ad un inconfondibile idrocarburo associato ad una nota di smalto. Al sorso è esotico e rinfrescante allo stesso tempo, con un delicato equilibrio di sapore d'uva dolce ed elegante acidità.

