

# Piesporter Goldtröpfchen Riesling "GP" Trocken

Mosel Piesporter QbA

## 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-argentea, è protetto dai venti freddi orientali. Le vigne hanno 35 anni.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano la seconda settimana di ottobre, diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene chiarificato a freddo per una notte e sottoposto a fermentazione spontanea. Il vino viene poi affinato 8 mesi sui suoi lieviti.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Riesling secco della Mosella ha una rara potenza e un intenso carattere di pietra focaia. Il vino risulta di corpo medio ma al palato è molto concentrato, con un carattere succoso di frutti bianchi, che viene bilanciato da una forte mineralità affumicata. Un finale lungo e persistente è foriero di una grande longevità.

