

Piesporter Treppchen Riesling "am Fels" Trocken

Mosel Piesporter
Treppchen QbA

VITIGNO

Riesling 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto esposto da sud a sud-ovest si trova ad un'altitudine compresa tra 110 e 195 metri sul livello del mare. Il terreno prevalentemente di ardesia blu trattiene il calore durante il giorno e bilancia la temperatura nelle notti più fredde, garantendo la maturazione delle uve anche nelle annate più fresche. La Mosella riflette anche la luce del sole sulle viti e trasporta a valle il vento freddo. Le vigne hanno 60 anni.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano la terza settimana di ottobre, molto mature ma senza traccia di Botrytis. Portate in cantina vengono 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

Al naso presenta un'affascinante combinazione di arancia, mandarino, fumo e pietra focaia, con aromi di frutta a nocciolo che diventano più evidenti roteando il calice. Al sorso risulta concentrato ed eccezionalmente pulito, con un finale strettamente strutturato e dominato da aromi di ardesia.

