

Riesling Dry Réserve

ALSACE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista presenta un brillante colore giallo paglierino. Al naso offre un'esplosione di aromi raffinati, tra cui agrumi freschi, fiori bianchi e note minerali. Al palato si distingue per un attacco vivace e un'acidità rinfrescante che armonizza le note di lime e mela Granny Smith, con un finale pulito, secco e persistente. Questo Riesling risulta secco, di grande eleganza e versatilità gastronomica.

VITIGNO

Riesling 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte durante la vendemmia quando hanno raggiunto la maturità ottimale. Vengono poi diraspate per separare i grappoli dalle parti vegetali; quindi, vengono pressate per estrarre il mosto da esse. Il mosto viene trasferito in serbatoi di acciaio inossidabile, dove avviene la fermentazione. Durante questo processo, i lieviti naturali o selezionati trasformano gli zuccheri presenti nel mosto in alcol. Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato a maturare sulle fecce per un certo periodo di tempo. Durante questa fase, il vino sviluppa profondità, complessità e carattere.

