

# Riesling 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

Nel bicchiere ha un colore giallo paglierino. Al naso è espressivo, raffinato, con aromi di agrumi e fiori bianchi. In bocca ha un attacco vivace, con un'acidità rinfrescante, note di lime, mela Granny Smith con una grande struttura, fruttato con un finale pulito e asciutto. Un Riesling tipico dell'Alsazia, secco e gastronomico.

## 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 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.

