



RIESLING RENANO 2021

uve:

Riesling Renano Trentino, Denominazione di Origine Controllata.

località di produzione:

Comune di Tenna, Trento. I vigneti si trovano sui terreni sommitali del Colle di Tenna, presso "Maso Serafini", e sui ripidi versanti Sud-Ovest del colle, sui terrazzamenti con muri a secco delle "Fontanaze", esposti sul Lago di Caldonazzo.

caratteristiche morfologiche ed esposizione:

Il vigneto delle "Fontanaze", costituito da piante di oltre cinquant'anni di età, è costituito da terreno porfirico, con affioramento di rocce metamorfiche derivate dalla trasformazione di un complesso vulcano-sedimentario; esposizione a Sud/Ovest, ad una quota di 450 metri sul livello del mare.

Il vigneto sulla sommità del Colle di Tenna, presso il campo dei "Pianari", è coltivato su un terreno calcareo, formato da depositi glaciali e vulcanici. Situato ad una quota di circa 650 metri sul livello del mare, gode di un'esposizione solare totale; ciò garantisce una maturazione piena e rotonda delle uve Riesling.

vinificazione:

Il vino fermenta quasi interamente in acciaio, salvo una porzione (circa un quinto del volume totale) che viene vinificata in barrique di legno esausto. Affinamento per 24 mesi in bottiglia.

note organolettiche:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso emergono distintamente le caratteristiche varietali del Riesling Renano con note petrolate, di idrocarburi, fruttate, agrumate. Al palato il vino è fresco, lungo, sapido e minerale, con sentori di pesca croccante.

