ACQUISTATO IL .....

"Dom" Mosel Riesling 2022 2022

Fresco e minerale

Il Riesling Trocken Dom di Bischöfliche Weingüter Trier è uno splendido esempio della qualità dei bianchi della Valle della Mosella, in Germania. I vigneti da cui provengono le uve utilizzate per la produzione di questo Riesling Trocken - ossia secco - Dom si estendono su circa 50 ettari di terreno, esposti a Sud-Est. Del resto, senza un'esposizione ideale, sarebbe praticamente impossibile per il Riesling, che pure ama il clima fresca, giungere a maturazione, con la giusta concentrazione di zuccheri da trasformare in alcol. La vendemmia, come è tipico per queste zone, è totalmente manuale. La vinificazione, invece, avviene esclusivamente in vasche di acciaio, seguita da una fase di affinamento del vino in contatto con i propri lieviti per alcuni mesi. Giallo paglierino con riflessi dorati, questo Riesling rivela un bouquet variegato, con note di pesca e albicocca, sentori agrumati che richiamano il limone e fiori bianchi. In bocca, è giustamente fresco e minerale. Buono il frutto, ricco e concentrato, e la persistenza finale. Ottimo con fritture di pesce, antipasti a base di molluschi e crostacei, e piatti piccanti della cucina asiatica.

Bischöfliche Weingüter Trier si trova nella regione tedesca della Mosella. Le sue origini sono antichissime. Risalgono addirittura al 1772, anno in cui l'arcivescovo Wenceslaus di Sassonia creò il Bischöfliche Priesterseminar, che ancora a oggi costituisce un importante centro di formazione religioso della Diocesi di Treviri. La storia "moderna" della cantina risale invece al 1966, grazie alla fusione di diverse realtà, Bischöfliches Konvikt, Bischöfliches Priestersemi e Hohe Domkirche. Oggi Bischöfliche Weingüter Trier possiede appezzamenti di straordinario valore e propone una gamma di vini di alta qualità, realizzati secondo le più antiche tradizioni locali. Vigneti ripidi e non meccanizzabili e una moderna cantina di trasformazione, attrezzata con vasche d'acciaio inox per le vinificazioni e con circa un migliaio di botti per gli affinamenti, sono gli elementi che la caratterizzano.

La Vigna

Terreno	Scistoso, calcareo con un po' di sabbia arenaria
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino Bianco DOCG
Provenienza	Germania
Uve	Riesling
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte e vinificate a temperatura controllata in vasche di acciaio, dopo la filtrazione riposano ancora in acciaio e poi in vetro.
Sensazioni	Per ogni occasione. Pura tipicità del Riesling della Mosella: frutta fresca al naso, un minerale leggero sulla lingua

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821