ACQUISTATO IL .....

Riesling Renano Trentino DOC 2012

L?irresistibile charme del più nobile tra i bianchi



Paolo e Christine Endrici tornano su Svinando con un Riesling di grande carattere. Nel 2012 sono riusciti a coglierne il lato più aromatico, con profumi netti e spiccatamente agrumati, un gusto asciutto, secco, dall'acidità vibrante. Da non perdere!

Il Riesling è una varietà difficile, ma in Trentino ha trovato un terroir adatto alle sue caratteristiche. Da sempre considerato uno dei vitigni più bizzosi ma anche più nobili, è da sempre la base dei vini bianchi più complessi e longevi. Provatelo oggi per apprezzarne il lato più giovane e fresco, ma non abbiate paura a dimenticarlo in cantina ancora per qualche anno. Quello della famiglia Endrici (Endrizzi è la forma dialettale) è un nome legato alla produzione di vino di altissima qualità da oltre un secolo. Nel 1885 Francesco e Angelo Endrici si sono insediati nella zona, e agli inizi del Novecento sono stati tra i primi ad affiancare ai vitigni tradizionali le varietà internazionali. Oggi Paolo Endrici e sua moglie Christine rappresentano la quarta generazione. Accanto alla cantina storica del 1885, situata presso l'antico edificio del Masetto e adibita oggi a bottaia, è stata realizzata di recente quella nuova, di grande impatto visivo. Per Paolo e Christine il vino è il risultato di una serie di azioni agricole e creative per le quali è doveroso ridurre al minimo gli elementi estranei alla natura della bacca d'uva. Nei 55 ettari di vigneto, come ai tempi di Francesco e Angelo, i vitigni locali convivono con le varietà internazionali, sul versante sud delle Alpi, dove il clima mediterraneo incontra quello continentale.

La Vigna

Terreno	Breccia di Masetto e calcareo dolomitico
Esposizione	Ovest, 250-400 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Riesling 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Conservabile per 2-3 anni
Abbinamento	Primi piatti, carni bianche, pietanze di pesce
Vinificazione	Uva diraspata in pressa pneumatica con atmosfera inerte di azoto, macerazione a freddo del pigiato per 4-6 ore. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d?acciaio con lieviti selezionati. Affinamento sui lieviti con batonage per alcuni mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; naso spiccatamente agrumato, con sentori di citronella; bocca morbida e di buona struttura

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821