ACQUISTATO IL .....

Riesling Rheinhessen PDO 2020 2020

Il principe dei bianchi di Germania

Il Riesling è uno dei vitigni più acidi in assoluto, perlopiù coltivato nel nord dell'Europa vitivinicola. Infatti è il principe dei vini tedeschi, apprezzato in tutto il mondo per la sua grande freschezza e longevità. Questo di Tussock Jumper nasce dai vigneti del Rheinessen, l'area nei dintorni del fiume Reno, che è anche la più calda della Germania. Qui le temperature più miti si rivelano particolarmente favorevoli alla viticoltura, mentre il suolo decisamente minerale conferisce al vino profondità e corpo. Il sorso rimane freschissimo, ma d'altronde da un Riesling non ci si aspetta altro: sentori agrumati ben presenti, con note in sottofondo di albicocca e frutta a polpa gialla. Al palato è pulito, con un'acidità ben marcata e un finale croccante. Che dire, è il bianco che ci vuole per accompagnare una grigliata di pesce, anche se toglierlo dal palcoscenico è cosa difficile...

Tussock Jumper è un marchio di vini premium nato dalla passione condivisa da specialisti del vino di undici paesi diversi. L'obiettivo è decisamente importante, di quelli che solo chi pensa davvero in grande può prefissarsi: riunire i migliori vini del mondo sotto un unico marchio di qualità. E per ora ci stanno riuscendo davvero bene... La firma è tutta nelle etichette: animali diversi vestiti con un maglione rosso. Una scelta simpatica, che vuole rappresentare un sigillo di autenticità e garanzia di qualità. In altre parole, se bevi un vino che ha in etichetta un animale con un maglione rosso, sai già cosa puoi aspettarti, e non è certo cosa da poco. Un impegno particolare è rivolto alla tutela dell'ambiente e della natura, in un'ottica di preservazione per le generazioni future. Infatti tutti i loro vini vengono coltivati e prodotti nelle condizioni migliori e più sostenibili.

La Vigna

Terreno	Minerale
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Germania
Uve	100% Riesling
Gradazione	10,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	da oggi
Abbinamento	Menu di pesce

Vinificazione Dopo una fase di maturazione molto lunga, solo le uve molto sane e completamente mature vengono selezionate e delicatamente pressate. Poi inizia una lenta fermentazione in condizioni di temperatura controllata in serbatoi di acciaio inossidabile per preservare il fruttato. Dopo la fermentazione i lieviti sono stati tenuti nei serbatoi per tre mesi per aumentare la complessità.

Sensazioni Aromi delicati di limone e albicocca. Palato fresco e pulito. Eccellente equilibrio di frutta intensa. Acidità tipica del Riesling speziato con un finale croccante.

© 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