ACQUISTATO IL .....

Riesling DOP Friuli 2019 2019



Un bianco di buon corpo con una piacevole punta di acidità in evidenza

Il Riesling è un vitigno tipico delle regioni più fredde del mondo. Originario della Germania, si trova benissimo anche nella vicina Alsazia, in Francia. In Italia dà i suoi risultati migliori quando è coltivato con perizia. E in Friuli Venezia Giulia pare che abbia trovato un luogo d'elezione, dove esprimere intensità e finezza olfattiva. La versione proposta qui da Dario Coos è caratterizzata da un bel colore giallo paglierino scarico, con lievi riflessi verdognoli. Al naso rivela profumi intensi che richiamano quelli della frutta esotica più dolce. In bocca, invece, è decisamente armonico e asciutto. Bianco di buon corpo e consistenza in bocca, è caratterizzato da una piacevole acidità che lo rende decisamente persistente. Un grande bianco da invecchiamento. Da stappare, senza troppa fretta, in una serata piacevole con un ricco menù a base di pesce.

La filosofia di Dario Coos, bravo vignaiolo friulano, si sintetizza bene con una frase: "produrre vini importanti da varietà storiche locali con metodi di produzione e vinificazione che si basano sulla tradizione ma che talvolta da questa esulano per ottenere qualcosa di unico". Tradizione, quindi, ma anche tanta innovazione e voglia di sperimentare. Il mondo del vino, del resto, è proprio bello per questo. In vigna, 14 ettari in tutto, anche se viene adottata una viticoltura convenzionale, l'attenzione nei confronti dell'ambiente e del territorio è profonda. In cantina, invece, si trovano impianti moderni e nuove tecnologie per vinificare con delicatezza i mosti più fini e profumati. Il frutto di tanto impegno sono circa 70mila bottiglie all'anno. Chicche per veri appassionati.

La Vigna

Terreno	Marna eocenica
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	RIESLING 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve intere; fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura di 15-16 °C. Rimane poi 12/15 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione.
Sensazioni	Ha colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli. Il profumo, intenso e caratteristico, richiama la frutta esotica. Esprime una gamma di aromi in perfetta armonia. Al palato risulta asciutto, giustamente corposo e con un'acidità che ne rivela tutto il carattere.

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