



ACQUISTATO IL .....

Riesling Renano 2024

2024

## Fuori dagli schemi



Cantina Le Macchie conferma con questo vino la sua natura di azienda fuori dagli schemi. Coerenti al loro spirito di ricerca, infatti, hanno deciso di impiantare una vigna con la varietà Riesling Renano, potendo contare su un microclima molto particolare, caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte. Il Riesling, del resto, è una varietà straordinaria, considerata tra le più nobili del Nord Europa, che ama altitudine e terre brecciose. In cantina, poi, la scelta è quella di sottoporre il vino a un lungo affinamento in bottiglia prima del rilascio sul mercato, per fare in modo che emergano i tipici profumi terziari della varietà. Note inconfondibili di idrocarburo e smalto che si affiancano a richiami agrumati e di frutta a polpa bianca. Un vino molto particolare, capace di invecchiare bene in cantina, da assaporare con piatti complessi a base di pesce.

Siamo nella zona di Castel Franco, nel cuore del Lazio, uno dei tanti angoli d'Italia con un habitat davvero ottimale per la coltivazione della vite e dell'olivo. Qui Cantina Le Macchie, di proprietà della famiglia Di Carlo, può oggi contare su vigneti che si estendono sulle colline situate tra la conca reatina e il Monte Terminillo. L'altitudine è compresa tra i 610 e 1075 metri sul livello del mare, con buone esposizioni verso Sud occupate dai vitigni più tardivi, e altre verso Sud-Ovest dove si trovano le varietà più precoci. A favorire la crescita e lo sviluppo di uve di alta qualità, un terreno ricco in minerali. Vi si ottengono vini caratterizzati da una bella freschezza e sapidità. La Cantina, considerata l'altitudine dei vigneti, la loro pendenza e le difficoltà delle lavorazioni, aderisce al Cervim, l'ente di certificazione per la viticoltura Eroica.

### La Vigna

**Terreno** Vigneti in quota con terreni brecciosi

**Esposizione** Sud Ovest

### Allevamento Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Lazio

**Uve** Riesling Renano

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di pesce

**Vinificazione** In acciaio a temperatura controllata

**Sensazioni** Emergono i profumi terziari tipici del Riesling che si affiancano a note agrumate e di frutta a polpa bianca.

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. 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