



Riesling

Commento | Vino di grande struttura ed acidità, il Riesling, con il suo carattere minerale, regala note piacevolmente complesse ed eleganti.

Vitigni | 100% Riesling

Vinificazione | 12 ore di macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione per circa 20/25 giorni.

Affinamento | 12 mesi sui propri lieviti in Tonneaux di rovere francese, di primo e secondo passaggio.

Tenuta all'invecchiamento | 10 anni e più.

Formati | Bottiglia 0,750 l.

Comments | With its classic varietal structure, fine acidity, and pronounced minerality, this Riesling offers true elegance and appealing, multi-layered complexity.

Grape varieties | 100% Riesling

Fermentation | 12 hours of low-temperature maceration on the skins, followed by gentle pressing and fermentation for 20/25 days.

Maturation | 12 months sur lie in new and once-used large French oak casks

Cellarability | 10 years and more.

Sizes | Standard bottle 0.750 l.