

RIESLING RENANO I.G.T.

VINO TRANQUILLO



Vitigno: 100% Riesling Renano

Sistema di coltivazione: impianto a filare Sylvoz

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre con uve perfettamente mature e sane.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve appena raccolte. Il mostro privo di bucce ed impurità fermenta con l'ausilio di lieviti selezionati alla temperatura controllata di 13 gradi. Dopo la fermentazione alcolica è travasato e filtrato prima di essere lasciato maturare per circa 3 mesi in vasche di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta leggermente aromatico con un bouquet delicato, fruttato con sentori di albicocca, pesca e mirtillo legati da grande ed eccezionale finezza. Vino asciutto, secco, snello di corpo, elegante e piacevolmente aromatico.

Accostamenti: preparazioni calde a base di frutti di mare e piatti di pesce, in particolar modo crostacei.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 8°-10° C.

Molon[®]

SOCIETÀ AGRICOLA LUIGINO MOLON S.S.

Via Grassaga, 50 – 30027 San Dona' di Piave (VE)

Telefax. 0421.320170

info@vinimolon.it

www.vinimolon.it



Rimaniamo in contatto!!

<http://www.facebook.com/vini.molon>

LA TUA OPINIONE PER NOI CONTA!