

# Re di Fiori

Le nom vient du fait que le Riesling est considéré un raisin “royal”.

**APPELLATION:** Langhe Bianco d.o.c. Riesling.

**CÉPAGE:** pur riesling du Rhin.

**VIGNOBLES:** Serra dei Fiori, commune de Trezzo Tinella. Vignoble avec disposition et exposition favorables au sud-est.

**FERMENTATION ET ÉLEVAGE:** une sélection soignée des grappes est suivie par la récolte manuelle et tout de suite après d'un foulage léger. Le moût ainsi obtenu est laissé reposer et transféré dans des cuves en acier où il fermente à une température contrôlée, et reste jusqu'à la mise en bouteille. Maturation en bouteille pendant 6 mois minimum.

**CARACTÉRISTIQUES:** intense et pénétrant, dans sa jeunesse il exprime des senteurs fruités d'agrumes et de pomme verte, évoluant vers des notes minérales marquées lors de l'affinage en bouteille. Frais en bouche grâce à une acidité assez soutenue, due à la haute altitude où les raisins mûrissent, il est sapide et montre une bonne concentration. La persistance est surprenante, juteuse, caillouteuse. Il accompagne les produits de la mer, du poisson cru aux plats plus élaborés.

Servir entre 12-14 °C.



“Braida”