

Re di Fiori

Su nombre tiene origen en el hecho de que la Riesling es considerada la uva “real”.

DENOMINACIÓN: Langhe Bianco D.O.C. Riesling.

VARIEDAD: riesling renano en pureza.

VIÑEDOS: Serra dei Fiori, ayuntamiento de Trezzo Tinella. Viñedo con exposición y colocación particularmente favorable a sur-este.

FERMENTACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: después de una cuidadosa selección, las uvas se someten, inmediatamente después de la recolección a mano, a un estrujado suave. El mosto que se obtiene se deja reposar y fermentar a temperatura controlada en cubas de acero, en las cuales permanece envejeciendo hasta su embotellamiento. Maduración en las botellas por un mínimo de 6 meses.

CARACTERÍSTICAS: intenso y penetrante, cuando es joven expresa marcadas sensaciones de frutas cítricas y manzana verde; durante su envejecimiento en la botella adquiere marcados matices minerales. Al paladar es fresco gracias a su acentuada acidez, inspirada por la altitud a la que maduran las uvas; es gustoso y posee una buena concentración. Su persistencia es estimulante, jugosa y rocosa. Acompaña los alimentos del mar, desde el pescado crudo hasta los platos más elaborados.

Servir a 12 - 14°C.



“Braidà”