

Re di Fiori

Der Name Re (König) stammt daher, dass der Riesling als „königliche“ Traube angesehen wird.

BEZEICHNUNG: Langhe Bianco d.o.c. Riesling.

REBSORTE: Rhein-Riesling pur.

WEINBERGE: Serra dei Fiori, Gemeinde Trezzo Tinella. Weinberg mit besonders günstiger süd-östlicher Ausrichtung und Lage.

GÄRUNG UND VERFEINERUNG: Die Trauben werden nach einer aufmerksamen Auswahl gleich nach der händischen Lese einer sanften Pressung unterzogen. Der so erhaltene Most gelangt zum Ruhen und Gären bei kontrollierter Temperatur in Stahlwannen, in denen er bis zur Abfüllung in Flaschen zur Verfeinerung bleibt. Mindestens 6 Monate Flaschenreifeung.

EIGENSCHAFTEN: intensiv und penetrant, als junger Wein drückt er betonte fruchtige Noten nach Zitrusfrüchten und grünem Apfel aus und nimmt dann während der Flaschenreifeung deutliche Mineralnuancen auf. Am Gaumen ist er dank der von der hohen Lage, in der die Trauben heranreifen, abhängigen Säure frisch, würzig und von guter Konzentration. Seine Persistenz ist anregend, saftig und steinig. Er passt zu Meeresprodukten, von rohem Fisch bis zu den aufwendigsten Gerichten.

Bei 12-14 °C servieren.



“Braidà”