



**ENDRIZZI**  
CULTURA DEL VINO DAL 1885

RIESLING RENANO  
TRENTINO DOC

**DATI ANALITICI MEDI\***

Alcool  
13,5 %

Residuo zuccherino  
3,5 g/l

Acidità  
6 g/l

Estratto  
20,5 g/l

Servizio  
6°

Invecchiamento  
7 anni e più



**Vitigno** Riesling Renano

**Vigneto** San Michele all'Adige e zone collinari. Allevamento parte a pergola tradizionale semplice e parte a guyot. Il microclima con forti escursioni termiche favorisce lo sviluppo e la finezza dei profumi.

**Resa per ettaro** 80 hl

**Vendemmia** A mano con cernita delle uve migliori in piena maturazione fenologica dopo aver eseguito un diradamento estivo.

**Vinificazione** Pressatura pneumatica di grappoli interi in atmosfera inerte di azoto e poi macerazione a freddo del pigiato per 4-6 ore. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio. Affinamento sui lieviti con batonnage frequente per alcuni mesi. Affinamento finale in bottiglia per alcuni mesi.

**Caratteristiche** Il suo colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Nel profumo si possono identificare note di pesca, pompelmo ed agrumi, unite a sentori floreali, speziati e minerali. Ha sapore fresco e deciso, piacevolmente acido, riporta fedelmente le caratteristiche degli ambienti nordici.

**Abbinamenti** Vino che si accompagna a menù raffinati, come piatti a base di molluschi, oppure di pesci d'acqua dolce, cotti alla brace o bolliti.



\*Le informazioni possono variare in base all'annata