Rieslig . Fermo

Esplora il Riesling . Fermo della Cantina Alessi, un vino che incanta con la sua freschezza, complessità e profondità aromatica.

Perfetto per accompagnare piatti di pesce e frutti di mare. Scopri come servirlo per massimizzare il suo potenziale in ogni sorso.

Caratteristiche del Riesling . Fermo

- **Vitigno**: 100% Riesling Italico
- **12% Vol**
- **75C**l
- **Residuo zuccherino:** 12 gr per litro
- **Acidità**: Minimo 6
- **Resa**: 90 Qty per ettaro
- **Raccolta**: a mano
- **Altitudine**: 450 mt sul livello del mare
- **Esposizione**: Sud – Ovest
- **Forma di allevamento:** Guyote – Casarsa
- **Vinificazione**: Diraspapigiatura, macerazione a freddo, fermentazione a freddo con controlli profumi
- **Affinamento**: in vasche acciaio inox
- **Affinamento minimo in bottiglia:** 3 mesi
- **Colore**: Giallo paglierino con riflessi dorati.
- **Profumo**: Intenso e complesso, con note di frutta bianca matura come pesca e albicocca, accarezzate da sentori floreali di fiori bianchi e un leggero tocco minerale.
- **Sapore**: Equilibrato e strutturato, con una piacevole acidità che conferisce freschezza. Al palato emergono sapori di frutta esotica e una persistenza aromatica lunga e raffinata.

Abbinamenti Gastronomici

Il Riesling . Fermo si sposa magnificamente con:

- **Piatti di pesce**: Ideale con zuppe di pesce, risotti di mare e crostacei alla griglia.
- **Frutti di mare**: Accompagna perfettamente ostriche fresche, gamberi e sushi.
- **Piatti esotici**: Ottimo con cucina asiatica, come sushi, pad thai e curry.
- **Formaggi**: Si abbina bene con formaggi a pasta dura e semi-dura.

Temperatura di Servizio

Per gustare appieno il Riesling . Fermo della Cantina Alessi, si consiglia di servirlo a una temperatura di circa 10-12°C. Questo permette di esaltare la freschezza e la complessità aromatica del vino, regalando un’esperienza sensoriale ricca e appagante.

La Raccolta delle Uve e la Vinificazione

Le uve di Riesling vengono raccolte manualmente durante la fase di maturazione ottimale, per preservare la freschezza e l’integrità aromatica. La vinificazione avviene con tecniche moderne che mantengono intatte le caratteristiche tipiche del vitigno, seguita da un periodo di affinamento in bottiglia che ne esalta la complessità.