



Riesling Renano .

Il Riesling Renano . della Cantina Alessi rappresenta l'eccellenza dell'enologia italiana, un vino che unisce eleganza, complessità e una tradizione vinicola che risale a generazioni.

Situata in una delle zone vitivinicole più pregiate, la Cantina Alessi ha saputo interpretare al meglio le peculiarità di questo vitigno, offrendo un prodotto che incanta i palati più esigenti.

Proveniente da allevamento situato su terreno Marnoso argilloso, ad una altitudine dai 450 Mslm, con esposizione a Sud Ovest, un vino dal colore Giallo con riflessi verdolini, al naso si presenta fine e fruttato.

Caratteristiche del Riesling . Renano

- **Vitigno:** 100% Riesling Renano
- **14,5% Vol**
- **75Cl**
- **Residuo zuccherino:** 5 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 verdognoli
- **Temperatura servizio:** 15-16 gradi.
- **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.

Temperatura di Servizio

Per gustare appieno il Riesling . Fermo della Cantina Alessi, si consiglia di servirlo a una temperatura di circa 15-16°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.