

Langhe Riesling

Langhe Riesling DOC

<i>Vitigno:</i>	Riesling 100%.
<i>Origine delle uve:</i>	Provengono da vigneti nel Comune di Castiglione Tinella, con impianto realizzato nel 2022, in una zona non troppo soleggiata e più fresca per esaltare le caratteristiche del Riesling.
<i>La vendemmia:</i>	Le uve vengono raccolte a mano, avendo cura di preservare l'integrità degli acini, durante la prima decade di Ottobre.
<i>La vinificazione:</i>	Dopo la pigiatura il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino riposa sui lieviti per circa 5 mesi, fino al momento dell'imbottigliamento che avviene tra la fine di Marzo e l'inizio di Aprile dell'anno successivo alla vendemmia.
<i>Gradazione alcolica:</i>	12.50 % Vol. di alcool effettivo.
<i>Conservazione:</i>	Il Langhe Riesling si presta sia ad essere bevuto giovane, sia ad un invecchiamento piuttosto lungo.
<i>A tavola:</i>	Sposalizio perfetto con pesce crudo (crudità, sushi, sashimi) e cotto alla griglia. Adatto anche ad antipasti a base di verdure e pesce.
<i>Temperatura di Servizio:</i>	8/10 °C.

ELIO PERRONE

Castiglione Tinella (CN) Italia - Tel. 0141855803 - perrone@elioperrone.it - www.elioperrone.it