

LANGHE DOC RIESLING

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

Coltivato a Monforte d'Alba a circa 600 metri di altezza sul livello del mare, il Langhe DOC Riesling nasce per una nostra autentica passione per questo vitigno.

Il Langhe DOC Riesling è un bianco sontuoso, adatto a un lungo affinamento e dà il meglio di sé accanto a portate di pesce. Intenso e versatile da giovane, acquisisce complessità con il passare del tempo.

Tipologia del terreno: di medio impasto, tendente al calcareo.

Prima annata di produzione: 2017.

Vinificazione e invecchiamento: vinificato in acciaio, dove resta sui lieviti di fermentazione tra gli 8 e i 10 mesi, per poi essere travasato e imbottigliato. Una parte del nostro Riesling riposa in anfore di terracotta.

Note: Lo produciamo nel vigneto più alto della nostra tenuta, a Monforte d'Alba, a circa 600 mt slm, dove le condizioni climatiche sono ottime per la freschezza e l'acidità che fanno di questa varietà una delle più rinomate al mondo nonché una nostra grande passione!

Caratteristiche di degustazione

Alla vista: giallo paglierino scarico più o meno intenso in relazione all'annata.

Al naso: emergono i tipici sentori idrocarburici e minerali, con una fresca nota fruttata in gioventù.

Al palato: verticale e sapido, emerge la spiccata acidità tipica del vitigno, che dona freschezza ed infinita persistenza.

È consigliabile berlo alla temperatura di 12-15°C. Un bianco secco di grande piacevolezza che incontra la forza e la struttura donate dalle colline di Langa; intenso e versatile da giovane, è sicuramente adatto a lunghi affinamenti.

Eccellente con portate di pesce, soprattutto molluschi e crostacei, si accompagna egregiamente anche con carni bianche e formaggi caprini.

