

Riesling Renano Una Tantum 2014 **TRENTINO DOC**

Vitigno originario della Valle del Reno in Germania, si è diffuso poi in Alsazia, Austria ed Italia; viene considerato una delle varietà a bacca bianca di maggior pregio a livello mondiale per la sua capacità di far nascere vini dalla grande personalità ed eleganza oltre ad avere una eccezionale capacità di invecchiamento pari a molti vini rossi di grande caratura e notorietà. Una Tantum nasce da una vendemmia molto difficile, il 2014, caratterizzata da un andamento climatico con temperature inferiori alle medie stagionali e frequenti piogge durante gran parte della stagione vegetativa; proprio nelle condizioni più difficili da questa varietà si riescono ad ottenere vini di grande longevità e carattere.



Zona di produzione: Il vigneto selezionato si trova sulla collina est di Trento a 450 metri sul livello del mare.

La zona di coltivazione è l'area sotto al paese di Oltrecastello dove le superfici si presentano dolcemente inclinate, esposte a nord-ovest, e ricche di calcari marnosi (Scaglia Rossa).

Il suolo è ricco di ciottoli, con tessitura franco limosa in superficie e franca in profondità.

Vitigni: Esclusivamente Riesling Renano.

Vinificazione ed affinamento: Alla diraspatura e pigiatura dei grappoli è seguita la macerazione a freddo (10°C) del mosto a contatto con le bucce per 4 ore, in modo da facilitare l'estrazione aromatica, ultimata la quale, il mosto, separato dalle parti solide, è stato fermentato in inox a temperatura non superiore ai 18°C. Il grande patrimonio acidico di questa varietà ha permesso di effettuare un lungo affinamento sur lies che si è protratto fino al momento dell'imbottigliamento che è avvenuto ad Agosto 2017, ovvero a quasi tre anni dalla vendemmia; inoltre la fase di affinamento è proseguita in bottiglia per altri 8 mesi prima della commercializzazione.

Dati analitici: -Alcool: 13,00% vol. -Acidità totale: 8,00 g/l -Estratto secco totale: 21,7 g/l -Zuccheri residui: 4,0 g/l -Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Vino bianco di colore giallo brillante con riflessi verdolini. Bouquet complesso ed elegante con profumi fruttati che ricordano la mela golden, l'albicocca e la pesca, arricchiti da una nota minerale.

Al sapore è un vino ben strutturato, di ottima mineralità e grande acidità, con finale armonico ed asciutto.

Abbinamenti: Eccellente con il pesce ed i crostacei. Si sposa bene con la cucina asiatica, i formaggi caprini e le carni bianche.

Temperatura di servizio: 10 – 12°C