

#### Dati analitici 2007

Alcol	12,50%
Zuccheri	2 g/L
Acidità totale	5,8 g/L

### ***Riesling “BRiACH”***

#### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttàrs di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud. Forma di allevamento: guyot bilaterale a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d’impianto 1989; vendemmia manuale, produzione 50 q/ha.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uva Riesling renano 100%. Pigiatura soffice in pressa pneumatica. Fermentazione in acciaio a 18°C. Affinamento in acciaio per 78 mesi, affinamento in bottiglia 6 mesi. Non filtrato

#### PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet intenso e molto complesso, tipicamente aromatico con sfumature di idrocarburi, affumicatura, frutta matura ed erbe aromatiche essiccate. Salino e fresco in bocca, con notevole persistenza e pulizia.

#### ABBINAMENTO

Sposa elegantemente piatti a base di tartufo bianco, petto d’oca affumicato, formaggio di fossa, salmone selvaggio affumicato. Servire a 13-14°C.

#### FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia bordolese da 0,750 L.

La perfetta rappresentazione della longevità dei nostri vini bianchi. Dopo un periodo così lungo di affinamento in acciaio, questo vino può vivere tranquillamente almeno dieci anni in bottiglia. L’autentico bouquet del Riesling è espresso in tutta la sua complessità e fascino, in bocca il sorso è fresco, progressivo e salino rendendo questo vino perfetto compagno di piatti dall’abbinamento altrimenti difficile.

