



Meraner - Riesling Doc

Riesling Doc

Colore giallo verdognolo. Raffinato aroma fruttato con note di pesca, mango ed agrumi. Il sapore è fresco, abboccato, con acidità ben strutturata e ottima persistenza.

VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox, senza fermentazione malolattica.

LIVELLO DI QUALITA':

DOC Selezione

VIGNETI:

Merano, Labers 500m

COLTURA:

Guyot (Controspaliera)

ANALISI CONTENUTO:

Alcool 13,50% Vol

Acidità totale 6,50 gr./L

Residuo di zucchero 3,90 gr./L

