

LANGHE RIESLING DOC



Variedad: Riesling 100%.

Altitud sobre el nivel del mar: Entre 260 y 290 metros.

Vinificación: Se realiza en blanco, separando el mosto de los hollejos antes de la fermentación y utilizando hielo seco. Incluye un prensado suave con prensa neumática y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Fermentación: Se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza: Se realiza en depósitos de acero inoxidable.

Perfil Sensorial

Color: Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos.

Aroma: Notas minerales, hidrocarburos, cítricos, durazno, notas tropicales, tilo y acacia.

Sabor: Mineral, sabroso, fresco y cítrico, con una persistencia notable que se acentúa con el envejecimiento.