



RIESLING DEL LAGO BREEZE

2021

PGI Vallo di Traiano

Varietà di uva:

Riesling - 100%

Tipologia: vino bianco secco

Vigneti:

Riesling - 4,0 ettari

Resa: 7 t/ha

Terroir: i vigneti sono situati nella regione vitivinicola

Vallo di Traiano, microzona di Tigheci, villaggi di Romanovca

Raccolta: metà novembre

Temperatura di fermentazione: 14°C - 18°C

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 14°C - 18°C.

Affinamento in legno: 6 mesi in botti nuove di rovere francese

Contenuto alcolico: 14,0 %

Zucchero: 4,6 g/dm³ Acidità: 6,7 g/dm³

Volume: 0,75 l

Totale bottiglie rilasciate: Edizione limitata 4342 bottiglie

Note di degustazione: Lo stile distintivo di questo Riesling è influenzato dalla vicinanza del lago Fautor, creato nel 2005 su una superficie di 4 ettari.

Il vino è stato prodotto da uve raccolte a mano a novembre nel nostro vigneto nel villaggio di Romanovca, nella regione di Tigheci, a sud-ovest della Repubblica di Moldavia.

Questo Riesling è stato invecchiato per 6 mesi in botti di rovere francese dedicate alla maturazione dei vini bianchi.

Ha un colore giallo paglierino con aromi di tè verde, gelsomino, fiori di acacia, pesche, arance e miele. Il gusto trasuda eleganza aristocratica con sottili note di agrumi e un retrogusto piacevole e memorabile.

Come servirlo: a 8°C, abbinato a piatti dai sapori freschi, leggermente acidi o agrumati e a pietanze più leggere che non coprano il gusto del vino ma ne esaltino la finezza e la complessità aromatica: frutti di mare e pesce, formaggi leggeri, insalate verdi.