

RINÉ 2018



IGT benaco bresciano bianco

VITIGNI

65% Riesling, 30% Chardonnay, 5% Incrocio Manzoni.

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante. Profumi di fiori bianchi e frutta bianca matura, vanigliato con chiusura minerale. Fresco, intenso e persistente.

ABBINAMENTO

Primi piatti anche robusti, carni bianche e rosate con ripieno, pesci semigrassi arrostiti o grigliati.

RESA ETTARO

50 hl

VENDEMMIA

Fine agosto e metà Settembre.

VINIFICAZIONE

Riesling e Incrocio Manzoni fermentati e maturati in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini per 6 mesi, parte dello Chardonnay viene fatto fermentare in tonneau di rovere francese per circa 5 mesi, segue adeguato affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool 12,95%, Ac Totale 5,60 g/l, Ph 3,15, Zuccheri residui 1,00 g/l,

Estratto secco 20 g/l.

IMBOTTIGLIAMENTO

Giugno 2019

CHIUSURA

Tappo in sughero

N/BOTTIGLIE PRODOTTE

7.000

