

# RINÉ 2019



## 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 12,90%, Ac Totale 5,60 g/l, Ph 3,20, Zuccheri residui 0,6 g/l, Estratto secco 22 g/l.

### IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2020

### CHIUSURA

Tappo a vite

### N/BOTTIGLIE PRODOTTE

5.500

