

RINÉ 2020



IGT benaco bresciano bianco BIO

VITIGNI

65% Riesling, 30% Chardonnay, 5% Incrocio Manzoni e altre uve bianche aziendali

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante. Profumi di fiori bianchi e frutta bianca matura, con chiusura minerale. Fresco, intenso e persistente. Si presta ad un medio invecchiamento.

ABBINAMENTO

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

RESA ETTARO

50 hl

VENDEMMIA

Da fine agosto a 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 6 mesi, segue adeguato affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool 13,20%, Ac Totale 5,90 g/l, Ph 3,25, Zuccheri residui 0,6 g/l, Estratto secco 22 g/l.

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2021

CHIUSURA

Tappo a vite

N/BOTTIGLIE PRODOTTE

6.500

