

# RINÉ 2022



## IGT benaco bresciano bianco BIO

### VITIGNI

65% Riesling, 25% Chardonnay, 10% 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 fermentato e maturato in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini per 6 mesi, lo Chardonnay viene fatto fermentare in tonneau di rovere francese per circa 6 mesi, segue adeguato affinamento in bottiglia.

### DATI ANALITICI

Alcool 13,10%, Ac Totale 5,70 g/l, Ph 3,15, Zuccheri residui 0,6 g/l, Estratto secco 22 g/l.

### IMBOTTIGLIAMENTO

Agosto 2023

### CHIUSURA

Tappo a vite

### N/BOTTIGLIE PRODOTTE

7.500

Prodotto in Italia

Contiene solfiti

