RINÉ 2023



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 tonneaux di rovere francese per circa 6 mesi, segue adeguato affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI
Alcool 13,00%, Ac Totale 5,50 g/l, Ph 3,25, Zuccheri residui 0,6 g/l, Estratto secco 22 g/l.

IMBOTTIGLIAMENTO
Agosto 2024

CHIUSURA
Tappo a vite

N/BOTTIGLIE PRODOTTE
7.800

Prodotto in Italia
Contiene solfiti