



Piemonte D.O.C Riesling

I VANTAGGI DEL TERROIR SUL VINO

La mineralità dei terreni e l'altitudine esaltano da un lato le finzze aromatiche del vino e dall'altro le peculiarità legate al suo palato fresco, asciutto e persistente.

VIGNETI 6000 ceppi/ettaro

ETÀ MEDIA 10 anni

ESPOSIZIONE Nord - Ovest

RESA IN QUINTALI 70 per ettaro

VINIFICAZIONE

Pigiatura, diraspatura e pressatura soffice. A seguito della flottazione il mosto viene trasferito nel vinificatore Vinooxygen che permette di effettuare tutte le fasi senza mai travasare il vino fino all'imbottigliamento in modo da preservarne tutti gli aromi e limitare al minimo l'uso dei solfiti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta limpido di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Il naso si apre con note di lime, rosmarino, timo ed altre erbe aromatiche a cui si aggiungono in sottofondo delicate note di cera ed un leggerissimo idrocarburo. Al palato spiccano, intriganti, la freschezza e la verticalità del vino, asciutto e sapido sul finale. Dal retrofatto giungono tutte le note aromatiche precedentemente descritte.

ABBINAMENTI

Il nostro Riesling si abbina benissimo con piatti di pesce e molluschi, con primi piatti con tartufo bianco, con secondi di carni bianche e pollame o semplicemente può essere gustato come aperitivo.

Vol 13%
Temperatura di servizio 7/8 °C



Isolabella della Croce

BORGO ISOLABELLA S.S.
regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia
Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303
www.isolabelladellacroce.it - info@isolabelladellacroce.it

Piemonte D.O.C Riesling

THE TERROIR INFLUENCE ON WINE

On the one hand soil minerality and altitude enhance aromatic wine subtleties, on the other hand are exalted peculiarities related to its fresh, dry and persistent palate taste.

VINEYARDS

6000 plants / hectare

AVERAGE VINE AGE

10 years

EXPOSITION

Northwest

YIELD IN TONS

7 per hectare

VINIFICATION

Crushing, destemming and grape soft pressing. After flotation, grape must is transferred to the Vinooxygen tank which allows all vinification phases without moving wine until bottling moment. This is made in order to preserve all its natural aromas and minimize the sulphites use.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

The wine is clear with a pale straw yellow color with greenish reflections. The nose opens with lime, rosemary, thyme and other aromatic herbs notes, in addition with delicate wax and a very light hydrocarbs marks, found on the bouquet background. On tasting a direct freshness from wine stand out, with a dry and savory ending. After swallow, retrofactive taste reaches all aromatic notes previously described.

PAIRINGS

Our Riesling goes very well with fish and shellfish dishes, with first courses with white truffles, with second courses of white meat and poultry or simply it can be enjoyed as an aperitif.

Vol 13%

Serving temperature 7/8 °C