



**CEMBRA**▲  
cantina di montagna

## **RIESLING** TRENTINO DOC

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Valle di Cembra, Trentino

**VITIGNO**  
Riesling renano

**TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VIGNETI**  
Esposizione sud, sud-ovest, sud-est  
Altitudine 500-650 m s.l.m.  
Terreno di origine fluvio-glaciale, molto profondo, franco argilloso, fertile, ricco di sostanza organica e con un buon drenaggio. Fertilità biologica ottima.

**VINIFICAZIONE**  
Vendemmia manuale a fine settembre/inizio ottobre  
In cantina pressatura soffice, breve macerazione sulle bucce, fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox e una piccola parte in botti di rovere francese

Alcol 12 % vol.  
Acidità 7,7 g/l  
Zuccheri 7,2 g/l

**RESA**  
50 hl/ha

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO**  
oltre 15 anni

Un Riesling eclettico che trova nell'altitudine e nei terreni di natura porfirica i presupposti ottimali per esprimere la sua intrigante personalità. Il Riesling firmato Cembra Cantina di Montagna è specchio del suo territorio di origine e omaggio agli eroi del vino che ogni giorno coltivano con tenacia e dedizione le uve per produrre questo nettare sublime,

figlio delle condizioni estreme che lo hanno generato. Di colore giallo paglierino, questo Riesling d'altura prorompente e complesso evidenzia al naso intriganti aromi di frutta matura, pesca bianca, albicocca e frutta candita. Al palato è minerale e sapido, persistente ed equilibrato.