



CEMBRA▲
cantina di montagna

RIESLING TRENTINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE
Val 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 non molto profondo, spesso ricco di scheletro grossolano (scaglie di porfido), franco-sabbioso, di media fertilità in versanti terrazzati, con una buona presenza di sostanza organica. Fertilità biologica buona.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale a fine settembre/inizio ottobre
In cantina diraspatura, pressatura soffice, fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox e una piccola parte in botti di rovere francese
Alcol 12,5 % vol.
Acidità 7,5 g/l
Zuccheri 8,5 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.