

# RIESLING Ried Steigelberg

**Località:** Ried Steigelberg

**Terreno:** terreno profondo e argilloso

**Viti:** fino a 38 anni, allevamento medio-alto, 4000 ceppi/ettaro

**Vendemmia:** Raccolta manuale selezionata ad ottobre

**Resa:** 50 hl/ha

**Vinificazione:** breve macerazione, lavorazione soffice, Fermentazione raffreddata a 18-20° C in vasche di acciaio.

**Alcool:** 12,5% Vol.

**Zucchero residuo:** 2,3 g/l

**Acidità:** 6,0 g/l

**Caratteristiche:** giallo dorato medio, frutta di albicocca e pesca matura, gusto succoso, pieno di finezza e struttura filante e finale corposo.

**Consiglio alimentare:** può essere utilizzato singolarmente sia con cucina leggera con insalate e antipasti, ma anche in aperitivo.

