



Vigneti di
Rocca de' Giorgi

Conte Vistarino

CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

RiES

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
RIESLING

Annata:	2012	Enologo:	Giacomo Barbero Beppe Caviola
Vitigni:	Riesling Renano	Descrizione sintetica:	Giovane ○●○○○○ Affinato Leggero ○○○●○ Strutturato Dolce ○○○●○ Secco No legno ●○○○○○ Legno
Zona vigneti:	Rocca de' Giorgi	Abbinamenti:	A tutto pasto, come aperitivo con fingers food e, in generale, con ogni tipo di pesce.
Alcool:	13 % vol.		

Note dell'Enologo:

Colore: giallo paglierino con tipici riflessi dorati.

Aroma: ampio, di frutto sorprendente, con un piacevole sentore di fiori e frutti bianchi, composito.

Sapore: all'attacco è accogliente, avvolge nell'ampiezza della struttura sorretta dalla fresca acidità e dal gradevole sapore minerale. Composito e armonico conclude con un finale lungo e mai stucchevole.

Serving temperature: 8-10 ° C.

Conservazione: 3-4 anni.

Il Vigneto:

Il RiES esprime la volontà di portare il riesling renano ad un'espressione più moderna e confidenziale.

Basandosi sulle caratteristiche del terroir di Rocca de' Giorgi e sulla grande escursione termica tra giorno e notte che esalta la complessità aromatica del vitigno, la nostra Casa ha avviato il progetto RiES.

Il risultato è stato raggiunto attraverso la selezione delle uve durante la vendemmia manuale, la pre-macerazione a freddo delle stesche in cassetta per 24 ore a 4°C e con la fermentazione lenta a bassa temperatura del mosto.

La differenza è.....

L'enologo ha scelto di preservare la complessità del frutto del vigneto: uve sanissime e mature e affinamento in bottiglia.

RiE: freschezza, armonia ed eleganza.

