



PARONI GARDA RIESLING



Vigneto: campo perso, esposizione nord, filari nord-sud superficie ha 0.57.00

Vitigni: 100% Riesling (cloni : Geisenheim 198-10, Geisenheim 239, N90)

Il riesling nonostante sia un vitigno con maturazione nella terza epoca, viene vendemmiato alla Prendina nei primi giorni di settembre, circa 10 giorni dopo le varietà precoci. La raccolta avviene assolutamente per via manuale con selezione in vigna dei grappoli migliori nelle ore mattutine per sfruttare la bassa temperatura.

La vinificazione avviene con totale salva guardia dal contatto con l'ossigeno saturando la linea di pigiatura con gas inerti in modo di conservare tutti i precursori di aroma tipici della varietà, anche la pressa è saturata con azoto. L'uva pigiata, raffreddata a circa 10°C, rimane in macerazione per circa sei ore nella pressa prima dell'inizio della pressatura.

Il mosto rimane una notte in decantazione statica e poi la parte limpida viene avviata alla fermentazione. La temperatura di fermentazione è di circa 17°C ed ha una durata media di dodici giorni. Quando il residuo zuccherino si attesta su valori di circa 8/9 grammi litro il vino viene travasato e raffreddato per poi rimanere a contatto con le fecce fini per tutto l'inverno con regolari movimenti (batonage). Una volta stabilizzato viene imbottigliato nel mese di Aprile.

Questo Prendina Paroni Riesling è un vino di grande equilibrio, dalle note minerali che con il passare del tempo vanno sempre più intensificandosi. Conserva ben presenti forti sensazioni di polpa di frutta bianca che proseguono dando la percezione di grande struttura, tipica del vitigno.

Az. Agr. Prendina

Strada San Pietro, n° 86 - 46040 Monzambano - Mn - Italy Tel. +39-045 516002 - Fax +39-045-516257
info@laprendina.it