SAN
MATIOT

# RIESLING

## TRENTINO DOC

Il Riesling renano, vitigno originario della Valle del Reno, è coltivato da decenni nei vigneti della Valle di Cembra. Sui terreni declivi che guardano a meridione, le uve, illuminate dal sole, sintetizzano aromi, che le importanti escursioni termiche delle valli alpine preservano. Il *Riesling SAN MATIOT*, presenta un colore giallo paglierino tendente al verdognolo e un profumo delicato dagli aromi caratteristici di frutta candita e carruba. Dal sapore sapido, fruttato e gradevolmente acidulo, esprime al meglio le sue caratteristiche dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

| | |
|---|---|
| **Vitigno** | Riesling |
| **Zona di produzione** | TRENTINO/CEMBRA |
| **Composizione del terreno, Esposizione ed altimetria** | Sud, sud-ovest; 500 mt slm; terreno Franco-sabbioso, profondo, ben drenato, da sedimenti porfirici fluvio-glaciali |
| **Forma di allevamento** | Guyot |
| **Densità di impianto** | 5.000 ceppi/ha |
| **Vinificazione** | Acciaio |

Caratteristiche organolettiche:

| | |
|---|---|
| **Colore** | Giallo paglierino con sfumature verdi |
| **Olfatto** | Profumo delicato dagli aromi caratteristici di frutta candita e carruba. |
| **Affinamento** | Affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento. |
| **Gusto** | Sapore sapido, fruttato e gradevolmente acidulo. |
| **Abbinamenti** | Antipasti di pesce come salmone affumicato ma anche frittate alle erbe o seppie con contorno di verdure. |
| **Temperatura di servizio** | 10/12°C |
| **Gradazione alcolica** | 12,50% |
| **Longevità** | 3-4 anni |