

# VISINTINI

## RIESLING



Uve: 100% Riesling Renano  
Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali  
Tipologia di terreno: Marna e Argilla  
Sistema di allevamento: Monocapovolto friulano  
Epoca di vendemmia: Settembre  
Grapes: 100% Riesling Renano  
Denomination: DOP Friuli Colli Orientali  
Soil type: Marl and Clay  
Training system: Friuli Single inverted  
Harvest time: September  
Acidità totale g/l 5,790  
Anidride solforosa totale mg/l 67,000  
Grado alcolico: 13% vol  
Lotto: 20.137  
Formato bottiglia: 75 cl.  
Temperatura di servizio 12°C.  
Total acidity g / l 5,790  
Total sulfur dioxide mg / l 67,000  
Alcoholic degree: 13% vol  
Lot: 20.137  
Bottle size: 75 cl.  
Serving temperature 12°C.

### VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Raccolta manuale delle uve che vengono diraspate e pressate sofficientemente. Il mosto fiore ottenuto viene messo a decantare per 1-2 giorni.

Viene travasata solo la parte limpida del mosto e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La maturazione del vino continuerà in vasche di acciaio inox dove verranno effettuati una serie di batonnage a frequenza scalare.

Questo procedimento permette di ottenere un vino strutturato e dai profumi intensi. Il vino, poi, verrà imbottigliato verso fine Aprile o inizi di Maggio.

Manual harvest of the grapes that are de-stemmed and softly pressed. The must obtained is left to decant for 1-2 days. Only the clear part of the must is decanted and left to ferment in stainless steel tanks at a controlled temperature. The aging of the wine will continue in stainless steel tanks where a series of batonnage will be carried out at a scalar frequency. This procedure allows to obtain a structured wine with intense aromas. The wine will then be bottled in late April or early May.

### NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore giallo paglierino.

Profumo che ricorda gli agrumi ed erbe aromatiche.

Con l'invecchiamento si percepiscono forti note di "petrolio o goudron".

Straw-yellow in colour.

Scent reminiscent of citrus and aromatic herbs.

With aging, strong notes of "oil or goudron" are perceived.

### SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Da abbinarsi a frutti di mare e pesce alla brace, con carni bianche e minestre o creme di verdure.

To be combined with seafood and grilled fish, with white meats and soups or vegetable creams.

