

Paroni

Garda Riesling

Denominazione di Origine Controllata



Uve: Riesling

Vigneti: I vigneti sono collocati tra gli 100 ed i 120 metri sul livello del mare con esposizione a nord-est. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo con presenza di ghiaia e sabbia.

Vendemmia: Il riesling, nonostante sia un vitigno con maturazione nella terza epoca, viene vendemmiato alla Prendina nei primi giorni di settembre. La raccolta avviene assolutamente per via manuale nelle ore mattutine per sfruttare la bassa temperatura.

Vinificazione: La vinificazione avviene con totale salvaguardia 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. 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 durante la primavera.

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