

Ventus ferat * Ventus creat
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC
RIESLING
FALLWIND 2023

Questo vitigno di origine germanica ha trovato in Alto Adige un terroir di adozione ideale. Il Riesling ha bisogno di condizioni particolari e predilige il clima fresco e soleggiato. Queste condizioni sono presenti nelle zone attorno al Lago di Monticolo ed in microzone limitrofe, dove i terreni porfirici donano al vino il suo carattere speciale. Il Riesling Fallwind si distingue per gli aromi fruttati e la freschezza minerale che ne fanno un fuoriclasse sempre più apprezzato.



giallo
verdognolo



profumi intensi di pesca
bianca e albicocca fresca



nobile, equilibrato,
minerale

VARIETÀ:

Riesling

ETÀ:

5 a 20 anni

VIGNETI:

diversi vigneti su terreni porfirici (480-700m)

Esposizione: pendii a Sud-Sud/Est

Terreni: porfirici

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

fine settembre a inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve

VINIFICAZIONE:

fermentazione in contenitori d'acciaio. Successivamente affinamento sui lieviti fini per altri 5 mesi.

RESA:

60 hl/ha

DATI ANALITICI:

contenuto alcolico: 13,5%

acidità: 6,15 gr/lit

residuo zuccherino: 6,1 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

È un vero allrounder che si sposa tanto coi piatti di pesce leggeri quanto con quelli della cucina asiatica e le ricette a base di verdure. In primavera lo si consiglia con l'insalata di asparagi e piatti a base di prosciutto cotto "pasquale" tirolese e salsa bolzanina. Un piacere anche in abbinamento con i formaggi di capra.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

4 a 5 anni

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it