

Trestle 31

Finger Lakes NY Riesling | 2017
VIN0270-17

Scheda tecnica

CATEGORIA	LAST BOXES
ELEMENTO PRIMO	RIESLING
COLORE	Bianco
ALCOL	12.00



Vinificazione e Affinamento

L'uva raccolta ha svolto 2 ore di macerazione sulle bucce, il mosto è stato decantato a freddo per 5 giorni prima di essere travasato in un piccolo serbatoio inox per la fermentazione. Il succo è stato inoculato con lievito Epernay II e ha svolto una lunga fermentazione a freddo. Il vino affina sur lie per 6 mesi. Dopo la svinatura, affina 16 mesi in bottiglia.

Descrizione VINO

Un riesling luminoso e affilato, con un naso archetipico in cui emergono gli agrumi e la frutta tropicale, con incursioni idrocarburico e uno sfondo minerale. Il sorso è agile e vibrante nella fresca acidità arricchita da una bella sapidità, con un finale lievemente ammorbidito dal minimo residuo zuccherino.

