



BIRGIT EICHINGER

## RIESLING STRASS KAMPTAL D.A.C.



### **TIPOLOGIA**

Riesling leggero, fruttato e vivace.

### **PROVENIENZA**

Regione Kamptal. Vigneti nel comune di Strass.

### **VITIGNO**

100% Riesling.

### **COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

Gneiss, arenaria.

### **RESA PER ETTARO**

60 q.li.

### **PERIODO DI RACCOLTA**

Inizio Ottobre.

### **VINIFICAZIONE**

I grappoli sono colti al perfetto grado di maturazione. Gli acini macerano prima della pigiatura e poi riposano 20 ore.

### **FERMENTAZIONE E MATURAZIONE**

Il vino affina sui lieviti fino a metà Febbraio e viene imbottigliato in Marzo.

### **DATI ANALITICI**

Grado alcolico: 12,0 % vol. - Acidità totale: 6,0 g/l - Resi- duo zuccherino: 1,0 g/l.

### **VISTA**

Giallo paglierino con riflessi verdi.

### **OLFATTO**

Il profumo è rinfrescante, cristallino ed esala delicati aromi d'albicocca accompagnati da gradevoli note minerali.

### **GUSTO**

Il delizioso sentore di albicocche permane al palato, accompagnato da sfumature di limoni maturi. La delicata acidità esalta i toni agrumati. La persistenza è notevole e squisitamente stuzzicante, con un piacevolissimo retrogusto.

### **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

Un vino molto godibile, che si abbina a meraviglia con cibi delicati e leggeri come sashimi, tacchino o formaggi caprini serviti tiepidi.