



PRENDINA

PARONI RIESLING GARDA DOC

ÅRGÅNG: 2023

ART. NR. 74400

FAKTA OM VINET



DRUVOR:
100% Riesling



TILLVERKNING: Riesling mognar vanligtvis sent, men Prendina skördar druvorna i början av september, bara tio dagar senare än de tidigare sorterna och tidigt på morgonen för att dra nytta av den svala temperaturen. Druvorna skördas manuellt och det finns ett noga urval av de bästa klasarna. När druvorna har kommit in i vinkällaren görs vinframställningsprocessen i en syrefri miljö och under krossningen görs en injektion av inerta gaser för att bevara alla aromer som är typiska för Riesling. Pressningen sker också täckt med kväve. Druvorna krossas och lämnas att macerera i 6 timmar vid 10° C innan pressningen. Sedan lämnas druvjuicen att sätta sig över natten och bara den klara delen fermenteras vid 17° C i runt tolv dagar tills sockernivån är nere till 8-9 g/l. Vinet överförs till kyltankar och lämnas kvar på den egna jästen med regelbunden "batonage" hela vintern. När det har stabiliserats buteljeras vinet på flaska i april.



LAGRING:
6 månader i ståltankar.



FÄRG:
Ljusbult



DOFT:
Mineralisk och blommig doft.



SMÅK: Prendina Riesling är ett vin med stor balans, med mineralnoter som utvecklas med mognaden. Dessutom har den en bestående arom av vita frukter och en fantastisk struktur på gommen, typisk för sorten.



PASSAR TILL: Utmärkt som aperitif, till skaldjur, fisk, risotto med sparris och soppa. Serveras vid 8-12° C



ALKOHOLHALT: 12,5 %

RESTSOCKER: 7 g/l

SYRA: 7 g/l

TORREXTRAKT: 26,6 g/l

SULFITER: 120 mg/l