



CA' DEL BAIO®

Azienda Agricola

**Fré**

## Langhe Riesling

Finalmente la passione di famiglia per il Riesling si è concretizzata in questo vino prodotto per la prima volta nella storia della cantina Ca' del Baio. Coltivato nelle posizioni più fredde e ventilate, riesce a trasmettere i caratteri più nobili delle terre di Langa.

Denominazione: Langhe Riesling DOC

Cru: vigneto aziendale situato in località Ferrere

Zona di produzione: Comune di Treiso

Vitigno: Riesling Renano 100%

Anno di impianto dei vigneti: 2008

Tipo di terreno: calcareo con elevate percentuali di sabbia

Esposizione: Nord

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione e maturazione: alla pressatura soffice delle uve segue la fermentazione alcolica a circa 16°C di temperatura in vasche di acciaio inox. Il vino non subisce la fermentazione malolattica e matura nella vasca per 12 mesi sui propri lieviti, con bâtonnage sulle fecce nobili, prima dell'imbottigliamento.

Caratteri organolettici: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo intenso e aromatico con note fruttate di ananas e mango e leggere sfumature di idrocarburo; sapore secco, delicato, elegante, caratterizzato da un buon equilibrio acido/alcoolico.

Abbinamenti ideali: in sapore fine e pulito lo consigliamo su antipasti leggeri, pesce al forno e lumache, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 8°C

Conservazione: è pronto a 15 mesi dalla vendemmia e si conserva per diversi anni a bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante. Con il tempo matura le caratteristiche note minerali.