



KUPELWIESER



## RIESLING "FRITZ"

**Vitigno:** Riesling Renano

**Provenienza:** cresce bene nel microclima e sui terreni della piana attorno a Cortina s.s.d.v. La coltivazione accurata di questo vitigno garantisce risultati eccellenti.

**Vinificazione:** i grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspatis. Le uve vengono fatte macerare a freddo per 6 - 8 ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Le stesche vengono poi spremute con cura ed i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19° C.

**Caratteristiche organolettiche:** bianco nobile dal peculiare profumo garbatamente fruttato.

Colore: da giallo verdognolo a giallo chiaro  
Profumo: delicato aroma di fiori con sentore di pesca appena colta  
Sapore: nobile, secco, accattivante con la sua sottile acidità e vivace rotondità

**Abbinamenti:** pesce, verdure e tutti gli antipasti

**Temperatura di servizio:** 12 - 14° C

**Tenuta all'invecchiamento:** 3 - 4 anni