



ACQUISTATO IL

Langhe Riesling DOC 2021

2021



Svinando

Un bianco internazionale in terra di rossi autoctoni

Un bianco internazionale in una regione famosa nel mondo per i suoi rossi da vitigno autoctono? Ebbene sì. Sfida raccolta da Pecchenino con questo Riesling che nasce sulle colline di Langa, dove tutt'al più potremmo aspettarci grappoli di Arneis o di Cortese. E sfida superata a pieni voti, sia chiaro. Le uve provengono dai vigneti di Bossolasco, in collina. Vendemmia a perfetto stato di maturazione e vinificazione semplice ma curata in acciaio. Poi, prima dell'imbottigliamento, il vino viene lasciato maturare, sempre in acciaio, per circa 9 mesi in contatto con le sue fecce fini. Un processo che ricorda molto da vicino quello usato per i grandi Riesling francesi e tedeschi. Il risultato? Un vino di colore giallo paglierino vivace, e sensazioni in bocca e al naso di minerale, frutta croccante, erbe aromatiche e soprattutto idrocarburi. Una vera delizia per gli appassionati dello stile. Un calice perfetto per una serata dai sapori forti.

Ciò che rende unico il vino italiano nel mondo sono le tante piccole aziende familiari che lavorano con passione i propri vigneti, valorizzando il più grande patrimonio di uve tipiche al mondo. Tra queste, in Piemonte, c'è l'azienda Pecchenino, fondata alla fine del '900 da nonno Attilio e oggi gestita dai nipoti, Orlando e - nuovamente - Attilio. Nel frattempo si è passati da 8 a 30 ettari, suddivisi fra i comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Bossolasco. Soprattutto a Dolcetto, a cui si affiancano Nebbiolo e Barbera, ma anche Chardonnay, Pinot Nero e Sauvignon. Se in campagna si pratica un'agricoltura sostenibile e nel pieno rispetto dell'ambiente, in cantina ogni passaggio produttivo è volto a raggiungere la massima qualità.

La Vigna

Terreno	Medio impasto calcareo
Esposizione	700m s.l.m. Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	100%RIESLING

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo da oggi a 5 anni

Abbinamento foie-gras, pesce, formaggi erborinati

Vinificazione Vinificazione: dopo una pressatura soffice, fermentazione in acciaio a 18° Maturazione: in acciaio su fecce fini per 9 mesi

Sensazioni giallo paglierino Note di degustazione minerale, fruttato, erbe aromatiche e idrocarburi

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821