



Garda Riesling

Riviera del Garda classico
Denominazione di Origine Controllata
RIESLING

Bianco fruttato e floreale, fresco e leggermente balsamico, ha ottime potenzialità d'invecchiamento con le quali sprigiona una maggiore complessità e cremosità.

UVAGGIO:

Riesling renano 85%, Incrocio Manzoni 15%

ZONA VITICOLA:

Mocasina

TERRENO:

Morenico

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato

PRODUZIONE:

90 q.li/ha

Caratteristiche:

Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Note fresche di fiori bianchi come gelsomino, glicine, mughetto accompagnate da note fruttate di pesca e banana oltre a delicati profumi balsamici (resina di conifera e mirto bianco). Bianco deciso e strutturato, dal corpo elegante, ottimo equilibrio tra acidità, alcool e sapidità. Finale persistente e molto minerale, con un retrogusto tipicamente mandorlato.

Abbinamenti:

Buono come aperitivo, ma da il meglio di sé durante il pasto. Preferisce carni bianche, pesce di lago e di mare, pizza e capresi. Vista la sua struttura ed acidità si abbina egregiamente a piatti tipici mediterranei molto saporiti. Ottimo con il tartufo.

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 8-10° C

La Torre Azienda Agricola

Via Torre, 1, 25080 | Calvagese della Riviera BS | T. 030 601034 | info@pasini-latorre.com