



# 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](mailto:info@pasini-latorre.com)