

M A R I N

LANGHE RIESLING
DOC



Riesling



Castino e Serralunga



Argille bianche e strati
di pietre arenacee



Riesling: 650m slm



Riesling: Ovest,
Sud,-ovest



Sistema: guyot
5.000 ceppi/ha



Fine settembre,
inizio ottobre



12,5% vol



10-12 °C



0,75L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: l'uva conferita in cassette da 20 kg viene direttamente pressata per ottenere il mosto che, dopo una sosta in decantazione statica per 24 ore a 10 °C, viene avviato alla fermentazione. Al termine della fermentazione si effettua l'affinamento su fecce fini per 4 mesi. Prima dell'estate si effettua l'imbottigliamento.

Affinamento: 3 anni in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglia con riflessi verdi.
Profumo: la nota minerale del riesling renano ben si fonde con gli aromi tipici della nascita dai profumi di agrumi, pesca a polpa bianca, alloro e rosmarino. In bocca: la nota fresca e acida conferisce un retrogusto lungo e sapido.

ABBINAMENTI

A tavola è ideale con gli antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.

M A R I N

LANGHE RIESLING DOC



Riesling



Castino and
Serralunga



Rich of white clay and
layers of sandstones



Riesling: 650m asl



Riesling: West and
South-West



System: guyot
5.000 plants/ha



End of
September,
beginning of
October



12,5% vol



10-12 °C



0,75L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the grapes are brought into the cellar in 20 kg crates and are pressed immediately to obtain the must, which is left to decant naturally for 24 hours at 10 °C before fermentation begins. When the fermentation is complete, the wine is aged on fine lees for four months. Bottling takes place before summer.

Ageing: three years in the bottle.

TASTING NOTES

Colour: straw yellow with greenish highlights. **Bouquet:** the mineral note of the Riesling blends perfectly with the aromas of the Nascetta, which typify bay leaves and rosemary. **Taste:** the fresh, acidic note conveys a lingering, tangy aftertaste.

PAIRINGS

Ideal with fish starters, light pasta dishes and risottos.