

Langhe D.o.c. Riesling

La forte passione che da sempre nutriamo nei confronti dei vitigni internazionali - basti pensare al nostro rosso Eventi, nato da uno dei primi vigneti di Merlot impiantati qui in Langa all'inizio degli anni '70 - si esprime oggi nel Riesling. Una passione unita al rispetto che fin dall'inizio portiamo al nostro territorio: qui, microclima e paesaggi a volte montani - favorevoli per questa varietà che ha la sua origine nella valle del Reno - si uniscono alla complessità e armonia delle colline delle Langhe, regalandoci un vino dotato di eleganza e completezza. Il Langhe Riesling di Dosio è infatti morbido e, nello stesso tempo, fresco di acidità, qualità che gli permette una buona evoluzione nel tempo.



Varietà: Riesling

Zona di produzione: zone tipiche di produzione

Altitudine: 420-480m slm

Composizione del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Est / Sud-Est

Vendemmia: manuale, prima metà di settembre



Vinificazione: fermentazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 17°C per circa 20 giorni;

Invecchiamento: sui lieviti nobili con periodici batonnage in vasche di acciaio.



Colore: giallo paglierino intenso, brillante con riflessi verdognoli;

Olfatto: equilibrato con sentori fruttati che ricordano la pesca e la susina, oltre a frutti tropicali. Nel tempo può assumere profumazioni che ricordano decise note minerali;

Gusto: di grande personalità e piacevolmente fresco al palato, con ottima sapidità e retrogusto persistente.



Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti consigliati: si adatta bene sia a piatti di pesce lessato che alla griglia, come alle carni bianche. Ottimo con il risotto al radicchio e le paste con verdure in generale.

Bianco secco di grande piacevolezza in cui la complessità e l'armonia dei territori delle Langhe si incontrano; persistente e morbido da giovane, si presta anche a lunghi affinamenti.

DOSIO