

## "PRAECIPUUS" Riesling Renano

Dall'ambizioso progetto dell'Azienda Agricola Roeno nasce "PRAECIPUUS" ottenuto da uve di riesling Renano

La scelta del nome in latino è l'omaggio all'eccellenza del prodotto ottenuto.

Praecipuus: straordinario, eccellente

Varietà d'uva: Riesling Renano

Denominazione: Riesling Renano

Etichetta: "Praecipuus" Riesling Renano

Zona di produzione:

Verona - Trento vigneto a 640 metri di altitudine

Modalità di raccolta: manuale con selezione in campo

Vinificazione: il mosto ottenuto da uva pressata sofficemente e da una breve macerazione viene raffreddato, pulito con decantazione, e poi mandato in fermentazione in vasca di acciaio termocondizionata. Si utilizzano lieviti appositamente selezionati per la varietà riesling dall'istituto di Geisenheim.

La temperatura di fermentazione è di 16/17°C e si protrae per circa 20 giorni

Colore: giallo paglierino

Caratteristiche organolettiche: perfetta la riconoscibilità varietale del riesling, ove prevale il profumo della pesca e le note di idrocarburi. L'equilibrio tra l'acidità e la mineralità abbinato alla morbidezza del residuo zuccherino rendono unico questo vino che si presenta armonico ed elegante

Accostamenti gastronomici: ottimo come aperitivo.

Si abbina perfettamente, pesce crudo, sushi, crostacei, salumi e formaggi

Gradazione: 12% vol

Temperatura di servizio: 6-8° C

