

CASETTA

Riesling Italoico

Emilia IGT

Vino spumante dalle caratteristiche uniche, capace di coniugare l'aromaticità e la morbidezza del Riesling con il carattere effervescente del nostro terroir.



Caratteristiche organolettiche

Colore	Colore giallo paglierino con sfumature dorate
Olfatto	Intenso e complesso, note di frutta tropicale e fiori bianchi, sentori minerali e di pesca gialla
Gusto	Avvolgente e cremoso, dall'acidità marcata e sapida, al palato spiccano note agrumate di fiori bianchi e frutta tropicale

Dati tecnici

Vitigno	90% Riesling Italoico - 10% Pinot Blanc
Grado alcolico	12,5% vol
Raccolta	Manuale
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve e vinificazione in bianco a temperatura controllata
Presatura di spuma	Metodo Martinotti Lungo
Affinamento	Sosta sulle fecce fini per almeno 120gg con frequenti batonnage