

RONCO DEL GELSO

RIESLING “SCHULZ”

DOC Friuli Isonzo

Forse il Friuli non è casa sua e qui il clima non è certo quello dell'Alsazia, per cui non aspettatevi un Riesling tedesco ma il risultato è sicuramente buono. Ottime l'acidità e l'aromaticità che nel tempo evolvono verso le tipiche note di idrocarburi. Lo preferisco vecchio di almeno due anni quando modifica il suo carattere acquisendo maggiore personalità.

NEL VIGNETO

Densità d'impianto: 5700 piante/Ha

Sistema d'allevamento: Guyot

Cloni presenti: R1

Produzione a ceppo: 1,0 - 1,5 Kg

IN CANTINA

Vinificazione: appassimento veloce in fruttaia

Macerazione: no

Pressatura: uva intera

Fermentazione: a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati

Conservazione e stoccaggio: conservato in acciaio sulla feccia fine fino all'imbottigliamento

Malolattica: non svolge la malolattica

ABBINAMENTI

Si sposa bene ai primi conditi con burro fuso, dove grazie all'acidità aiuta a pulire la bocca.

