



Pitzon

NALS MARGREID
— 1922 —

Riesling

SELECTION

Vitigno

100% Riesling

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

500 - 750 m s. l.m.

Esposizione

Est/sud-est

Territorio

Il PITZON Riesling viene coltivato sopra Nalles, nella Valle dell'Adige, a 500 m s.l.m. I terreni sulla riva destra dell'Adige sono caratterizzati da porfido e calcare.

Clima

Da continentale a sub-mediterraneo, il clima si contraddistingue per il caldo diurno e il fresco notturno.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Il vino nuovo matura per altri 7 mesi su lieviti fini.

Colore

Giallo dorato brillante, di notevole compattezza

Al naso

Naso di caco, kiwi, una bella traccia di erba appena tagliata sullo sfondo

Al palato

Bocca compatta, fresca, sapida e di bella persistenza

Cibi consigliati

Crab cake o lobster roll, risotto con carciofi o castraure

Temperatura di servizio

10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%