

# PLONER



## **RIESLING**



*Riesling renano è senza dubbio il vitigno d'eccellenza. Le note olfattive del Riesling "Ploner" sono straordinarie e complesse. Un lungo affinamento su lieviti sottili fa nascere un profumo persistente e crea un aroma ricco, supportato da una acidità armonica. Il finale è di straordinario fascino e molto persistente.*

**Luogo di produzione:** Marlengo (Merano), in collina pendenza 30-40%; esposta verso mattino.

**Coltivazione:** su spaliera con 7.000 piante/ha.

**Terreno:** misto sabbia e limo, con scheletro di granito.

**Gestione:** con grande rispetto dell'ambiente e della natura, senza concimi industriali e diserbanti.

**Produzione:** notevole diradamento delle uve, per arrivare a sole 6.000 bottiglie a ettaro.

**Alcol:** 13,5% vol.

**Vinificazione:** in cisterne di acciaio e in grandi botti di legno.

**Conservazione del vino:** 5 anni e oltre.

**Temperatura ottimale di consumo:** 12°C.

**Weingut Plonerhof Marling bei Meran**

des Tutzer Erhard & Schafer Herta · Nörderstr. 29 · Via Tramontana 29 · 39020 Marling · Marlengo · Südtirol · Alto Adige · Italien · Italia  
Tel. & Fax +39 0473 490525 · Handy +39 335 8341300 · E-mail: [info@weingut-plonerhof.it](mailto:info@weingut-plonerhof.it) · [www.weingut-plonerhof.it](http://www.weingut-plonerhof.it)