

Riesling

PLONER



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 armoniosa. Il finale è di straordinario fascino e molto persistente.

Luogo di produzione: Marleno (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.

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

Alcol: 13,0-14,0% vol.

Temperatura ottimale di consumo: 12°C.

Conservabilità: 5 anni e oltre.