

Scheda Tecnica

I **Riesling Pitzon Alto Adige DOC** prodotto da **Nals Margreid** nasce dall'utilizzo in purezza delle omonime uve coltivate nei vigneti di **Pitzon**. Siamo in **Alto-Adige**, nella zona a sud-est di **Nalles**, un luogo dove i 140 vignaioli della cooperativa Margreid coltivano con passione i propri vigneti dal lontano 1932. Qui il terreno è particolarmente vocato alla produzione di un **Riesling** superbo, piacevole da bere subito ma che può evolvere fino a 8 anni, diventando così un **bianco aromatico** raffinato, quasi elitario. Il Pitzon è il vino perfetto da bere come aperitivo in compagnia di stuzzichini e finger food, è ideale da servire con le ricette nipponiche come il sushi, il sashimi e per i più intraprendenti con il ramen.

I piccoli grappoli di Riesling giungono a maturazione ad autunno inoltrato. L'uva che viene raccolta ha racchiuso in un acino la mineralità profonda regalata dal suolo morenico e la notevole acidità che deriva dalle forti escursioni termiche. Il lavoro in cantina è un'alchimia perfetta perché riesce a creare un raro equilibrio tra sapidità, acidità e una piacevole dolcezza che scorre in sottofondo. La **vinificazione** predilige l'acciaio. Il vino matura a temperatura controllata e **affina** in grandi tini inossidabili per circa 6 mesi. Il Riesling Pitzon è un vino caratterizzato da un bouquet aromatico **fruttato**, dove accanto alla pesca e all'albicocca sono ben riconoscibili le tipiche note erbacee del fieno. Il sorso è un capolavoro. Fresco, pieno e succoso, solletica il palato con un finale lungo e una persistenza prolungata.

Vinificazione: Dopo la vendemmia l'uva è sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione avviene in contenitori d'acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi acciaio

Gradazione alcolica: 13.0 % vol.

