Gli INTERNAZIONALI

RIESLING RENANO

Classificazione
Riesling Renano Lazio I.G.P.
Vitigno
Riesling Renano
Zona di produzione
Castelfranco - Rieti
Tipo di terreno
Sassoso, Limo
Esposizione
Sud ovest
Sistema di allevamento
Guyot
Resa per ettaro
50 ql/ha
Vendemmia
Raccolta manuale terza decade di ottobre
Temperatura di fermentazione
13°/15 ° C
Periodo di fermentazione
15 giorni
Vinificazione
Macerazione pellicolare, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata
Affinamento
6 mesi nelle fecce
Affinamento in bottiglia
4 mesi
Grado Alcolico
12,5% vol.
PH
3,2
Acidità totale
7,1 g/l
Formati
0,75 lt
Temperatura di servizio
10° C

Cantina Le Macchie