



---

## ERIC ROMINGER



Nome: RIESLING  
Annata: 2004/2016/2017/2018  
Regione: ALSAZIA  
Denominazione: AOC ALSAZIA  
Colore: BIANCO  
Vitigno: 100% RIESLING  
Formati: 750 ml.

Coltura: Terreni argillosi su un substrato di calcare duro, la particolare composizione del terreno conferisce ai vini una piacevole mineralità e acidità. La vigna è coltivata con particolare rispetto per l'ambiente, solo concimazioni naturali e pochi prodotti chimici per la lotta alle malattie della vite. Resa in vino: 55 hl/ha.

In cantina: Raccolta manuale con selezione delle uve, l'uva viene versata direttamente nella pressa pneumatica, la spremitura è lunga per favorire la macerazione pellicolare. La fermentazione avviene spontanea e il vino sosta alcuni mesi sui lieviti fini.

Caratteristiche: Vino con una buona struttura minerale, fruttato intenso, bouquet ampio accompagnato da una acidità piacevolmente frizzante.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo e con formaggi di capra, stagionati e preparazioni a base di latticini.

Servizio: 10-12 °C