

Le Strope Riesling

Trentino DOC 2013

Azienda Agricola Zanotelli

Per parlare de Le Strope Riesling Trentino Doc dell'azienda agricola Zanotelli non possiamo non accennare alla peculiarità di questo vitigno. Il Riesling renano è un vitigno a bacca bianca originario delle vallate del Reno (Germania) dove veniva coltivato già in epoche romane. E' un vitigno nobile da cui si ottengono uve tra le più pregiate alla produzione di vino bianco di alta qualità. Per goderne al meglio, il Riesling renano ha bisogno di riposare in bottiglia almeno due anni per evolvere in un bouquet di aromi eccezionali e smorzare la forte componente sapida.

Quello di Zanotelli è un un vino estremo, perché estreme sono le condizioni in cui Zanotelli coltiva i suoi vigneti, che si stagliano in un panorama in contrasto tra dolci colline e ripidissimi pendii scoscesi.

Il solido legame di questo vino, come tutti quelli della cantina, al territorio è testimoniato dal nome "Le Strope". "La stropa", raffigurata su ogni bottiglia è infatti il rametto di salice usato per legare la vite al suo sostegno. Vuole essere un omaggio al lavoro femminile del "ligàr" che per complessità del nodo e abilità manuale richiesta era tipicamente assegnato alle donne. L'etichetta vuole simbolicamente omaggiare il prezioso legame che da sempre unisce l'uomo alla vite. Attenzione e rispetto, come esige l'arte di amare.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trentino
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Valle di Cembra
Vitigno	Riesling 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino carico
Gusto	Gradevolmente acidulo, delicato ed elegante
Profumo	Ricco di profumi primari è gradevolmente fruttato e delicato. Tipico sentore di idrocarburi
Abbinamenti	Primi con pesce, formaggi freschi
Temperatura di servizio	8°-10°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi
--------------	---------------------------------

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	600-750 m
Allevamento	Guyot
Resa per ettaro	70 quintali
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	A lungo in bottiglia