

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 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 rame 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