



SCHEDA DESCRITTIVA DELL' "AFIX RIESLING"

Tipo di terreno: composto da marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la "ponca".

Prodotto con uve: Riesling

Esposizione: Ovest

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Tenore d'alcool: 13 %

Acidità: 5,80 ÷ 6,80 ‰

Prima annata prodotta: 1996

Epoca di vendemmia: Settembre

Durata del vino prevista: 4 – 6 anni

Affinamento: Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio 10 mesi e alcuni mesi in bottiglia.

Disponibile esclusivamente con **tappo a vite** modello Stelvin della ditta francese Pechiney: abbiamo deciso per questa chiusura molto tecnica per mantenere intatta la fragranza e le qualità organolettiche ottenute dapprima in vigna e poi in cantina.

Esame degustativo: Afix Riesling da uve riesling vinificato parzialmente sulle bucce.

Ha colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. Il profumo è molto intenso, persistente, leggermente aromatico, caratteristico del vitigno, piacevolmente fruttato. Ha sapore asciutto, fresco, di grande equilibrio per la stoffa vellutata ed il nerbo vivo.

Da accompagnare con: Si sposa creme di verdure, crostacei, pesci al forno salsati. Abbinamento particolarmente indovinato con la spigola in salsa bianca alla mandorla.

