



LE FRACCE



LANDO'

Riesling Renano d.o.c.

E' un bianco di classe, di colore giallo intenso, dal bouquet aromatico elegante, minerale, e dalla splendida sapidità di gusto. I numerosi riconoscimenti ottenuti da questo vino evidenziano la vocazione dei nostri terreni alla produzione di vini bianchi di lunga conservazione.

Colore

Molto deciso, con intensi profumi di ginestra, pesca selvatica, e una marcata mineralità.

Profumo

Sapore di notevole struttura e gradevolmente sapido, con lunga chiusura.

Sapore

Caldo, di grande corpo, vellutato, dotato di eccellente stoffa e personalità, armonizzato nella nota vanigliata.

Consumo

La temperatura di servizio consigliata è di 8-10°C. Si accompagna ad antipasti a base di verdure, primi piatti leggeri, secondi di pesce e carni bianche.

Vitigno

Riesling Renano 100%. La produzione deriva da vigneti di 15 anni di età, le cui barbatelle sono state selezionate sulla base di un'attenta ricerca di varietà alsaziane.

Terreno

3 ettari di natura calcarea e calcareoargillosa esposti a ovest, situati a una altitudine compresa tra i 250 e i 350 in Mairano di Casteggio e San Biagio di Casteggio.

Coltivazione

Effettuata in totale assenza di antibiotici e prodotti di sintesi, con lavorazione del terreno ridotta all'indispensabile. Il sistema di allevamento utilizzato è il Guyot, che garantisce una maggiore uniformità qualitativa. Resa per ettaro: 60 quintali di uva, su una media di 5000 ceppi.

Raccolta

Eseguita a mano, con accurata cernita dei grappoli. Durante la fase di raccolta, viene utilizzato il ghiaccio secco per proteggere l'uva dalle ossidazioni e per evitare l'innalzamento della temperatura.

Vinificazione

Macerazione pellicolare per 18 ore a 4°C di temperatura per migliorare l'estrazione degli aromi e conferire struttura. Segue una pressatura "soffice" per separare delicatamente le bucce dal mosto. La fermentazione, in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 18°C, dura circa 25 giorni.

Affinamento

A fermentazione malolattica avvenuta, il vino viene affinato in serbatoi di acciaio per una durata di 4 mesi alla temperatura di 5°C per consentire la stabilizzazione tartarica.

Imbottigliamento

Avviene con la massima protezione dall'ossigeno per ritardare i naturali processi di invecchiamento.

Stoccaggio

In apposito magazzino condizionato, alla temperatura costante di 15°C.