STEFANO POLA
VITICOLTORE DI MONTAGNA

RIESLING

I.G.T. VIGNETI DELLE DOLOMITI

ZONA DI PRODUZIONE	—	Sedico – Valbelluna (Dolomiti Bellunesi)
VITIGNO	—	Riesling renano
ALTIMETRIA	—	650 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Guyot bilaterale
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	4000 ceppi/ha
PRODUZIONE PER ETTARO	—	6 t
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice e selezione del mosto fiore.
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica, breve contatto sulla polpa, fermentazione a temperatura controllata.
AFFINAMENTO	—	Una parte in acciaio ed un'aliquota in legno.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	—	1 anno
GRADAZIONE ALCOLICA	—	12%
RESIDUO ZUCCHERINO	—	< 3 g/l
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce.

FORMATI DISPONIBILI — 0,75 L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA
Giallo paglierino con riflessi verdognoli, molto luminoso in epoca giovanile. Giallo dorato tendente all'ambrato con l'avanzare dell'affinamento.

OLFATTO
I profumi molto possono variare a seconda della fase di affinamento della bottiglia; in fase giovanile tendono a confluire su sentori di frutta aspra o acerba come la mela verde, il lime, il limone e gli agrumi in generale oltre che a fiori bianchi come il glicine, gelsomino e biancospino (specialmente in annate fredde).

GUSTO
La parte più interessante si manifesta in epoca più matura: la caratteristica principale che lo rende originale e riconoscibile più da maturo che da giovane è l'aroma di idrocarburi (cioè di petrolio, benzina, kerosene). Rivela un'importante freschezza e una decisa sapidità data dall'origine territoriale; con l'avanzare dell'affinamento si ha un normale calo graduale della percezione acida del vino, che diventa così progressivamente più equilibrato e rotondo.