

# M A R I N

LANGHE  
DOC  
RIESLING



*Siamo abituati a non essere mai sopra le righe, talvolta però nascono vini estrosi ed eccentrici: i Fuoriclasse. Quando il mare bacia le montagne, sulle colline più alte della Langa dove trova dimora il nostro Riesling, i venti si incontrano ed è come un matrimonio. Longevità, mineralità e sapidità: questo è il Marin, figlio dei venti, capace di affinare per anni.*

 Riesling	 650 m.s.l.m	 Fine Settembre, inizio Ottobre	 0,75L
 Castino	 Ovest, sud-ovest	 12,5 - 13 % vol	
 Argille bianche e strati di pietre calcaree	 Sistema: guyot 5000 ceppi/ha	 10 - 12 °C	

## NOTE TECNICHE

**Vinificazione:** l'uva conferita in cassette da 20 kg viene direttamente pressata per ottenere il mosto che, dopo una sosta in decantazione statica per 24 ore a 10° C, viene avviato alla fermentazione alcolica al termine della quale, previo un travaso per l'allontanamento dei solidi più grossolani, si effettua l'affinamento su fecce fini per circa un anno a cui segue l'imbottigliamento.

**Affinamento:** in bottiglia 12/15 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino quasi luminoso dal profumo freschissimo con note di pesca bianca, agrumi e rosmarino che con il passare del tempo si fondono a sentori di idrocarburo tipici di questo vitigno.

L'ottima acidità che contraddistingue tutti i grandi Riesling avvolge il palato senza essere scontrosa e la grande sapidità contribuisce a donargli un lungo e intenso retrogusto.

## ABBINAMENTI




A tavola è ideale con gli antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.

# M A R I N

LANGHE  
DOC  
RIESLING



*We are used to never being over the top, but sometimes whimsical and eccentric wines are born: the Fuoriclasse. When the sea kisses the mountains, on the highest hills of the Langa where our Riesling finds its home, the winds meet and it is like a marriage. Longevity, minerality and flavour: this is Marin, son of the winds, capable of ageing for years*

 Riesling	 650 m a.s.l	 End of September, beginning of October	 0,75L
 Castino	 West and South-West	 12,5 - 13 % vol	
 Rich of white clay and layers of sandstones	 System: guyot 5.000 pants/ha	 10 - 12 °C	

## TECHNICAL NOTES

**Vinification:** the grapes placed in 20 kg crates are directly pressed to obtain the must which, after a stop in static decantation for 24 hours at 10 ° C, is sent to alcoholic fermentation at the end of which, after decanting to remove the coarser solids, the aging is carried out on fine lees for about a year, followed by bottling.

**Ageing:** in bottle 12/15 months..

## TASTING NOTES

The colour is almost bright straw yellow. Very fresh bouquet, with notes of white peach, citrus and rosemary which over time blend with hints of hydrocarbon typical of this grape. The excellent acidity that distinguishes all the great Rieslings envelops the palate without being surly and the great flavor helps to give it a long and intense aftertaste.

## PAIRINGS

Ideal with fish starters, light pasta dishes and risottos.