



ERA ORA

Nome prodotto: LANGHE DOC RIESLING ERA ORA

Uve: 100% Riesling Renano

Zone produzione: Madonna di Como (Alba)

Esposizione e altitudine: est/sud – est; 500 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: calcareo argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Temperatura di servizio: 6/8 °C



Scheda tecnica

In seguito alla vendemmia manuale di uve riesling dai nostri vigneti di Madonna di Como, si passa ad una macerazione di circa 3 giorni a freddo. Decantazione statica sempre in acciaio e successiva fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio per circa 20 giorni a 17-18°C di temperatura. Seguono 6 mesi di permanenza sulle fecce fini e altri 6 mesi di affinamento in acciaio. Infine 2 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso semi-aromatico con sentori di frutti e fiori gialli, presenta una caratteristica nota minerale che si accentuerà durante l'affinamento in bottiglia. In bocca croccante, verticale, piacevole, fresco.

Abbinamento perfetto

Il Riesling per le sue caratteristiche si abbina a piatti di pesce come tonno marinato, astice, luccio, rana pescatrice, ma anche ostriche e crostacei. Perfetto con il formaggio caprino e l'erborinato. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo in Francia il *foie-gras* in crosta e la *chocroute alsaziana*. In Norvegia il salmone affumicato, *Røkt laks*. Andando in Giappone invece il *sushi*. Spostandoci negli Stati Uniti d'America ed in Louisiana il *crawfish* (gamberetto d'acqua dolce), qui tra le ricette pensiamo alla cucina cajun ed allo *stufato Gumbo* (zuppa con gamberi), *Jambalaya* (piatto a base di riso, gamberi, chorizo, carne). Andando in Perù, il *ceviche* (pesce fresco, crudo e marinato). Infine in India con la ricetta del *pollo tikka masala* (pollo al curry).



ERA ORA

Product Name: LANGHE DOC RIESLING ERA ORA

Grape Variety: 100% Riesling Renano

Growing Location: Madonna di Como (Alba)

Vineyard position: Est/ South – Est; 500 mt. a.s.l.

Soil: calcareous and clay marl

Wine training system: guyot system

Planting density: 5.000 plants/ha

Serving temperature: 6/8 °C



Technical profile

After the harvest into our vineyards of Riesling in Madonna di Como, a cold maceration in steel tanks of 3 days takes place followed by a static decantation always in steel and subsequent spontaneous fermentation in stainless steel tanks at 17°-18° C temperature for 20 days. Refinement in steel for 6 months on the lees and then 6 months always in steel. Then 2 months of refinement in the bottle.

Tasting notes

Straw yellow color with greenish reflections. Semi-aromatic nose with hints of fruits and yellow flowers, it has a characteristic mineral note that will be accentuated during bottle aging. In the mouth crunchy, vertical, pleasant, fresh, savory.

Perfect pairing

Due to its characteristics, Riesling goes well with fish dishes such as marinated tuna, lobster, pike, monkfish, but also oysters and shellfish. Perfect with goat cheese and blue cheese. In France we find *foie-gras* in crust and *Alsatian chocroute*. In Norway, smoked salmon, *Røkt laks*. Going to Japan for *sushi* instead. Moving to the United States of America and Louisiana the *crawfish* (freshwater shrimp), here among the recipes we think of Cajun cuisine and *Gumbo stew* (soup with shrimp), *Jambalaya* (dish based on rice, shrimp, chorizo, meat). Going to Peru, the *ceviche* (fresh, raw and marinated fish). Finally in India with the recipe for *chicken tikka masala* (chicken curry).