

M A R I N

LANGHE RIESLING  
DOC



Riesling



Castino



Argille bianche e strati di pietre arenacee



Riesling: 650m slm



Riesling: Ovest, Sud,-ovest



Sistema: guyot  
5.000 ceppi/ha



Fine settembre,  
inizio ottobre



12,5 - 13% vol



10-12 °C



0,75L

#### 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 RIESLING  
DOC



Riesling



Castino



Rich of white clay and layers of sandstones



Riesling: 650m asl



Riesling: West and South-West



System: guyot  
5.000 pants/ha



End of  
September,  
beginning of  
October



12,5 - 13% vol



10-12 °C



0,75L

#### 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.