

# CAMPOFRANCO LANGHE DOC RIESLING

## LANGHE DOC RIESLING

Il riesling renano è un vitigno nobile, probabilmente originario della Mosella, che in Italia ha trovato poche aree elettive. L'Alta Langa, dove è stato studiato in via sperimentale fin dal 1975, è certamente una di queste. L'impoverimento demografico del territorio avvenuto negli anni '60 ha provocato nei decenni una decisa riduzione delle superfici a vigneto, ma oggi la tendenza si è invertita anche grazie alla grande qualità riscontrata nelle produzioni. "Campofranco" richiama nel nome proprio questo ritorno della viticoltura in un'area da troppo tempo non più coltivata a vigneto e quindi tale da poter essere considerata "franca".

**Vinificazione:** il vino nasce da uve riesling renano coltivate a circa 600 m di altitudine, in Alta Langa, nel comune di Cissone. Le uve vengono pressate intere a mezzo di una pressa pneumatica e con la dovuta protezione del mosto dalle ossidazioni. Dopo poche ore di macerazione sulle bucce, il mosto viene posto a fermentare a una temperatura di 16°C e ad affinare sulle fecce fini in tini di acciaio inox per i successivi otto mesi. All'imbottigliamento, nel giugno successivo alla vendemmia, segue un periodo di affinamento in bottiglia minimo di 18 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** il colore è accattivante, giallo dorato con sfumature verdi. Il profumo è intenso, minerale caratteristico, con sentori di mela verde e fiori appassiti, speziato. In bocca è secco e fresco, elegante, sapido, vivo e piacevole, con una bella vena acida e grande personalità.

**Abbinamenti consigliati:** adatto ad aperitivi, antipasti, crostacei e piatti di pesce, pasta, risotti, è ottimo a tutto pasto.

**Temperatura di servizio suggerita:** 10-12°C.



TENUTA CARRETTA

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Langhe DOC Riesling	riesling renano	Ha 2,12
Comune	Primo anno di produzione	
Cissone	2019	

