

GERMANIA - MOSELLA

WEINGUT IMMICH-BATTERIEBERG

GERNOT KOLLMANN

ENKIRCH



Produttore Vitigno, vigna Lavorazioni Caratteristiche vini

vigneron giardiniere humus scisti forte pendenza viticoltura eroica Mosella Ludovico
IV Immich 2009 vitigni autoctoni Riesling Renano piede franco vendemmia manuale
manualità lunghe fermentazioni inox barrique freschezza mineralità tensione
essenzialità naturale longevità lunghissimo invecchiamento



● RIESLING KABINETT C.A.I.



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO
E LA VENDEMMIA

Suolo: argillo-scisto grigio, azzurro e rosso

Vitigno: Riesling

Estensione del vigneto: 5.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Cordone

Densità media ceppi per ha: 8000

Età media del vigneto: 80 anni

Produzione media per ettaro: 40.0 hl

Vendemmia: raccolta manuale 100% in ottobre

IN CANTINA

Vinificazione: Macerazione per 3 ore con grappoli interi, pressatura e defecamento del mosto per 3 ore in vasche di acciaio.

Fermentazione spontanea in contenitori inox e a seconda dell'annata per circa un 10% in barriques usate (8-12 anni) che può durare da 2 a 7 mesi. Affinamento negli stessi contenitori sulle fecce fini, senza nessun travaso, da 2 a 6 mesi. Utilizzo di solforosa solo all'imbottigliamento.

Zuccheri residui: 14.0 g/l

Solforosa totale (SO₂): 82.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 28000

CARATTERISTICHE

Vino bianco, dal naso floreale e fruttato e dalla bocca elegante, agile, espressiva e di grande beva.

ABBINAMENTI

Aperitivo, minestre e creme vellutate, pesce crudo e piatti a base di piccoli crostacei

● RIESLING TROCKEN ENKIRCHER BATTERIEBERG G.G



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO
E LA VENDEMMIA

Suolo: argillo-scisto grigio.

Vitigno: Riesling

Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: a palo singolo

Densità media ceppi per ha: 10000

Età media del vigneto: 80 anni

Produzione media per ettaro: 22.0 hl

Vendemmia: raccolta manuale 100% in ottobre

IN CANTINA

Vinificazione: macerazione con grappoli interi per 12-18 ore, pressatura leggera, defecamento del mosto per circa 3 ore in vasche di acciaio. Fermentazione spontanea in barriques usate (da 8 a 12 anni) senza nessun travaso e affinamento negli stessi contenitori sulle fecce fini per circa 10-11 mesi. Utilizzo solforosa solo all'imbottigliamento.

Zuccheri residui: 1.8 g/l

Solforosa totale (SO₂): 88.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 2600

CARATTERISTICHE

Vino bianco, secco dal naso floreale, fruttato e dalla bocca dalla consistenza cremosa, elegante, fine, potente, equilibrata e minerale.

ABBINAMENTI

Pesci grigliati o salsati, crostacei salsati, piatti a base di rane, ostriche al curry.