# Riesling Kabinett C.A.I.

BIANCO VECCHIE VIGNE

## INFO

**Annate:** 2023, 2024
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Germania
**Regione:** Mosella
**Vitigno:** Riesling
**Suolo:** Argilloso scistoso grigio, azzurro e rosso
**Estensione del vigneto:** 5 ha
**Tipo d'impianto:** Cordone speronato
**Densità ceppi per ha:** 8.000
**Età media del vigneto:** 50 anni
**Produzione media per ha:** 40 hl
**Vinificazione e affinamento:** 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 barrique 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.
**Solforosa totale:** 82 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 28.000

## PRODUTTORE

**WEINGUT IMMICH-BATTERIEBERG**
Gernot Kollmann

## PERCHÉ

Il Riesling Kabinett C.A.I. di Weingut Immich-Batterieberg è un vino bianco leggero e beverino. Franco e fine, di sicuro la mineralità è la sua grande dote che ne facilita più di tutto la beva. Da bere e ribere senza sosta.

## QUANDO

Ideale quando si vuol stare leggeri, con una cruditè di pesce e un bel pinzimonio dell'orto. Questo vino è il compagno perfetto per passare una serata serena e andare a letto pronti per fare un migliaio di sogni.


**Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia**
**P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it**