



<b>Vino</b>	<b>REIS</b>
<b>Tipo</b>	Garda Classico Bianco
<b>Proprietà</b>	Famiglia Pasini
<b>Enologo</b>	Nico Danesi
<b>Cantiniere</b>	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
<b>Vignaiolo</b>	Luca Pasini
<b>Agronomo</b>	Pierluigi Donna
<b>Estensione vigneti</b>	1,5 Ha
<b>Composizione terreno</b>	Di origine morenica, moderatamente fertile, sciolto, fresco. Pedecollinare, esposizione ad est, soleggiato al mattino, in ombra nel pomeriggio
<b>Resa uva/HA</b>	65 ql/Ha
<b>Resa uva/vino</b>	60% 40 hl/Ha
<b>Produzione annua</b>	5.000 bottiglie
<b>Forma di allevamento</b>	Casarsa semplice
<b>Uve da cui deriva</b>	Un clone alsaziano (49) di Riesling Renano
<b>Ripartizione affinamento</b>	solo acciaio inox
<b>Affinamento in bottiglia</b>	6 mesi
<b>Alcool</b>	12,0% vol.
<b>Acidità totale</b>	6,7 gr/l
<b>Estratto secco</b>	20,6 gr/l
<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi dorati
<b>Profumo</b>	Intenso, fortemente varietale di pesca, camomilla, caratteristicamente aromatico, con terpeni e pietra focaia
<b>Gusto</b>	Elegante, minerale, sapido e consistente con un'ottima modulazione tra acidità e morbidezza.
<b>Temperatura di servizio</b>	12-13° C
<b>Abbinamento</b>	Zuppe di pesce, anguilla, scaloppe di fegato d'oca, zuppa di farro, formaggi saporiti
<b>Note/Curiosità</b>	Prodotto tramite criomacerazione in pressa ad uva intera per migliorare l'estrazione dall'aromaticità varietale e fermentazione prolungata a bassa temperatura. Affinamento sulle fecce fini. Proposto con alcuni anni di invecchiamento, ad indicare il suo notevole potenziale di longevità.