

*Ventus ferat* ✨ *Ventus creat*  
**FALLWIND**



ALTO ADIGE DOC  
**RIESLING**  
**FALLWIND 2024**

Questo vitigno di origine germanica ha trovato in Alto Adige un terroir di adozione ideale. Il Riesling ha bisogno di condizioni particolari e predilige il clima fresco e soleggiato. Queste condizioni sono presenti nelle zone attorno al Lago di Monticolo ed in microzone limitrofe, dove i terreni porfirici donano al vino il suo carattere speciale. Il Riesling Fallwind si distingue per gli aromi fruttati e la freschezza minerale che ne fanno un fuoriclasse sempre più apprezzato.



giallo  
verdognolo



profumi intensi di pesca  
bianca e albicocca fresca



nobile, equilibrato,  
minerale

**VARIETÀ:**

Riesling

**ETÀ:**

5 a 20 anni

**VIGNETI:**

diversi vigneti su terreni porfirici (480-700m)

Esposizione: pendii a Sud-Sud/Est

Terreni: porfirici

Forma di allevamento: Guyot

**VENDEMMIA:**

fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve

**VINIFICAZIONE:**

fermentazione in tini d'acciaio. Successivamente affinamento  
sui lieviti fini per altri 5 mesi.

**RESA:**

60 hl/ha

**DATI ANALITICI:**

contenuto alcolico: 13%

acidità: 7,15 gr/lit

residuo zuccherino: 5,4 gr/lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8-10°

**CONSIGLI D'ABBINAMENTO:**

È un vero allrounder che si sposa tanto coi piatti di pesce leggeri quanto con quelli della cucina asiatica e le ricette a base di verdure. In primavera lo si consiglia con l'insalata di asparagi e piatti a base di prosciutto cotto "pasquale" tirolese e salsa bolzanina. Un piacere anche in abbinamento con i formaggi di capra.

**POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:**

4 a 5 anni

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it