



IRIS

**Vitigno:** Riesling Renano  
**Terreno:** franco - limoso  
**Impianto:** Guyot - 3800 piante/ha  
**Vendemmia:** manuale - settembre  
**Vinificazione:** acciaio  
**Affinamento:** 6 mesi in vasche d'acciaio  
**Bottiglie prodotte:** 2000  
**Gradazione alcolica:** 13 %  
**Colore:** giallo paglierino  
**Profumo:** frutta a polpa bianca, con sentori di fiori e note minerali, con il graduale affinamento in bottiglia si intensificano le tipiche note di idrocarburi  
**Sapore:** fresco, sapido, con una caratteristica nota minerale  
**Abbinamenti consigliati:** ideale con antipasti di pesce crudo e frittate di verdure  
**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Grape:** Riesling renano  
**Soil:** silt - gravel  
**Grapefield:** Guyot - 3800 plants/ha  
**Harvest:** manual - september  
**Fermentation:** stainless tanks  
**Ageing:** 6 months stainless tanks  
**Production:** 2000  
**Alcohol content:** 13 %  
**Colour:** bright straw yellow  
**Smell:** shades of minerality and flowers represent the beautiful complexity at the nose  
**Taste:** freshness and sapidity at the palate  
**Pairing:** great with fish appetizer and vegetable omelette  
**Temperature:** 8-10 °C