



# Le Strope Riesling

Trentino DOC 2013

**Azienda Agricola Zanotelli**

---

Per parlare de Le Strope Riesling Trentino Doc dell'azienda agricola Zanotelli non possiamo non accennare alla peculiarità di questo vitigno. Il Riesling renano è un vitigno a bacca bianca originario delle vallate del Reno (Germania) dove veniva coltivato già in epoche romane. E' un vitigno nobile da cui si ottengono uve tra le più pregiate alla produzione di vino bianco di alta qualità. Per goderne al meglio, il Riesling renano ha bisogno di riposare in bottiglia almeno due anni per evolvere in un bouquet di aromi eccezionali e smorzare la forte componente sapida.

Quello di Zanotelli è un un vino estremo, perché estreme sono le condizioni in cui Zanotelli coltiva i suoi vigneti, che si stagliano in un panorama in contrasto tra dolci colline e ripidissimi pendii scoscesi.

Il solido legame di questo vino, come tutti quelli della cantina, al territorio è testimoniato dal nome "Le Strope". "La stropa", raffigurata su ogni bottiglia è infatti il rametto di salice usato per legare la vite al suo sostegno. Vuole essere un omaggio al lavoro femminile del "ligàr" che per complessità del nodo e abilità manuale richiesta era tipicamente assegnato alle donne. L'etichetta vuole simbolicamente omaggiare il prezioso legame che da sempre unisce l'uomo alla vite. Attenzione e rispetto, come esige l'arte di amare.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Trentino
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Localizzazione</b>	Valle di Cembra
<b>Vitigno</b>	Riesling 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino carico
<b>Gusto</b>	Gradevolmente acidulo, delicato ed elegante
<b>Profumo</b>	Ricco di profumi primari è gradevolmente fruttato e delicato. Tipico sentore di idrocarburi
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	8°-10°C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 2 bicchieri rossi

## DATI DI PRODUZIONE

**Altitudine** 600-750 m

**Allevamento** Guyot

**Resa per ettaro** 70 quintali

**Vinificazione** Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

**Affinamento** A lungo in bottiglia