



**Degustiamo un sorso**  
**Dr. Loosen – Mosel– Erdener Treppchen - 2005**

Ha una discreta produzione vinifica. La zona più importante è la Valle del Reno, con a destra il Gullelberg e a sinistra il Corso della Mosella.

Il vitigno fondamentale è il *Riesling* molto adatto a queste zone e di particolare nobiltà. Ne provengono i vini più grandi, di grande longevità e di grande estratto. Ma troviamo anche *Muller Turgau* (*Pinot Bianco e Weltliner*) e il *Silvaner*. Molto meno importanti sono i vini rossi da *Pinot Nero*. Oltre il 90% dei vini sono DOC. Le denominazioni tedesche hanno anche il tipo di vendemmia che sono state usate.

**Riesling:**

Vitigno originario delle vallate del Reno, si è diffuso successivamente in altri stati del nord e centro Europa, mentre in Italia si trova coltivato in Trentino Alto Adige e nelle zone collinari delle Tre Venezie. Secondo i tedeschi è l'unico, vero Riesling e vorrebbero distinguere da altre varietà non parenti e meno nobili che pure ne hanno mutuato il nome, come il Riesling Italiano (vedi) che è coltivato in gran parte del centro Europa, oltre che in Italia appunto, ed è anche noto con il nome di WelschRiesling.

Descrizione  
La varietà è abbastanza omogenea, caratteri differenziali si riscontrano nella grandezza del grappolo e nelle caratteristiche organolettiche del prodotto. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, biancastro, con foglioline apicali spiegate e biancastre. Foglia di media grandezza, tondeggianti quasi intera, lembo spesso, ondulato, di colore verde scuro, nervature alla base rosso-violacee, evidenti. Grappolo piccolo, compatto, tozzo, acino medio-piccolo, sferoide, di colore giallo ambrato, buccia consistente, polpa succosa di sapore delicatamente aromatico.

**Attitudini culturali** Vitigno di ottima vigoria, a germogliamento medio, tralcio grosso e vegetazione non troppo equilibrata. Preferisce località di collina bene esposte e terreni non freschi e umidi.

**Allevamento e potatura** Preferisce le forme di allevamento leggermente espanse e potature medio-lunghe.

**Produzione** Discreta ed abbastanza costante purché non intervengano fenomeni di colatura.

**Vendemmia** A media maturazione, trova relativa difficoltà nella vendemmia a macchina.

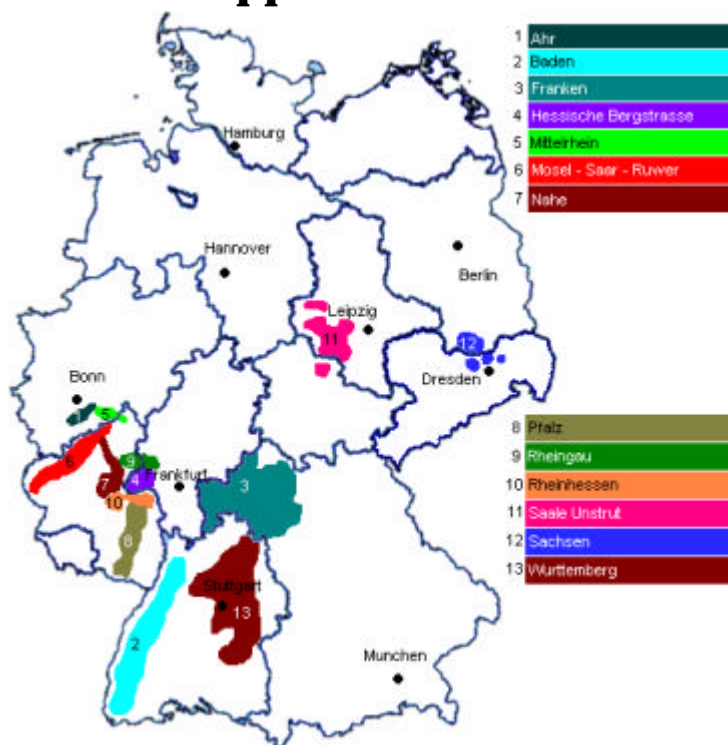
**Resistenza alle malattie** Soggetto a colatura in aree non adatte, richiede zone bene esposte e ventilate per evitare eccessivi danni da bottrite.

**Giudizio organolettico sul vino** Dà un ottimo vino fine, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, asciutto, leggermente aromatico, vivo, profumato.

UVA:100% Riesling

ZONA DI PRODUZIONE: Germania – Mosella

TERRENO: vulcanico



**Sommelier Express**

**Caratteristiche organolettiche**

**Esame Visivo**

Cristallino, Verdolino, Abb Consistente

**Esame Olfattivo**

Abb. Intenso, Complesso, Fine, Fruttato, Floreale Erbaceo Lilium, Mela verde

**Esame Gustativo**

Secco, Poco Caldo, Poco Morbido, Fresco, Poso Sapido, Di Corpo, Abb. Equilibrato verso la durezza, Intenso, Persistente e Fine

**Abbinamento gastronomico**

Insalata Greca

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA  
Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)  
[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)