



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.

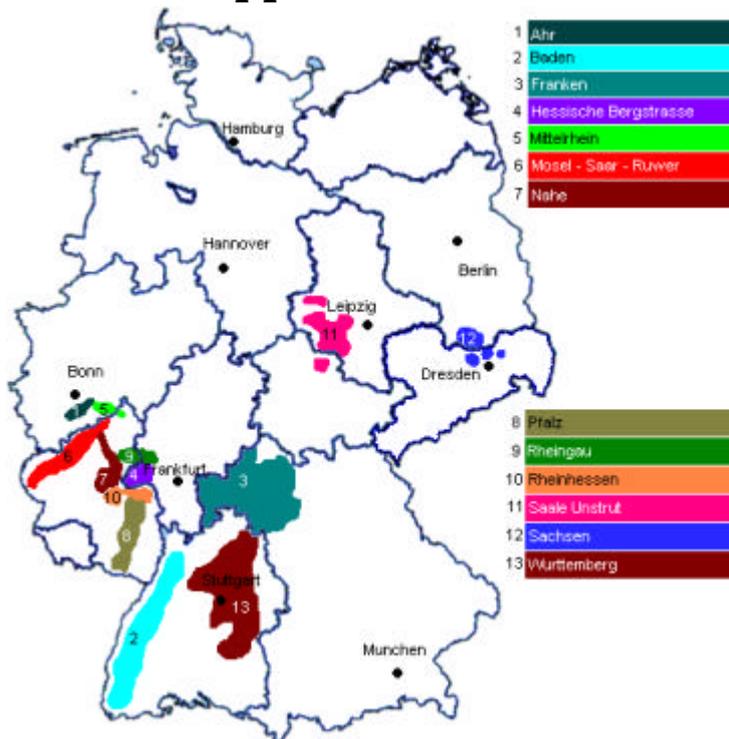
Resistenza alle malattie Soggetto a colatura in aree non adatte, richiede zone bene esposte e ventilate per evitare eccessivi danni da bottrite.

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
www.sommelierexpress.org