



Cinghiale Bianco 2018

Cantina: Antonio Ligabue

Denominazione: Vino Bianco

Tipologia: Bianco

Regione: Lombardia

Vitigni: 100% Riesling

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Bianco

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 7 mesi in Barrique

Abbinamenti: Carni Bianche, Crostacei,
Formaggi Freschi, Pesce

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il processo di produzione del "Cinghiale bianco" dell'azienda Antonio Ligabue consiste in una diraspatura con successiva pressatura soffice degli acini delle uve di riesling renano, la macerazione a contatto con le bucce si protrae per 7 giorni seguita poi da torchiatura soffice. La fermentazione naturale avviene senza aggiunta di lieviti, in barrique, dove ha riposato fino all'imbottigliamento avvenuto il 24/07/2019.

Note di degustazione

Il Riesling "Cinghiale Bianco" dell'azienda Antonio Ligabue si presenta leggermente torbido con un leggero deposito dovuto alla mancanza di filtrazione. Si presenta di colore giallo paglierino carico, con sfumature dorate. Al naso si sente tutto il carisma del riesling accompagnato dai sentori tipici di questo vitigno quando sta a contatto con il legno, sentori di biancospino e gelsomino, sono affiancati da sentori agrumati, di buona acidità termina con una nota minerale che lo rende perfetto da abbinare a pesci di ogni sorta, molluschi ma anche formaggi caprini e carni bianche non troppo elaborate.