

FRASCA

LA GUARAGNA



TARDOCHÉ

PIEMONTE
D.O.C.
RIESLING

Varietà 100% Riesling Renano

Vigneto tenuta della Guaragna,
a Nizza Monferrato

Suoli sabbia e ciotoli di fiume,
alta concentrazione di sodio e minerali

Vinificazione pressatura delicata,
e lenta fermentazione a temperatura
controllata tra i 13°C ed i 16°C

Affinamento statico in acciaio,
e poi riposo in bottiglia

Longevità mostra fin da giovane
eleganza ed equilibrio; potrà riservare grandi
sorprese negli 8/10 anni

Per noi il sogno di portare il "maìn"
(il vento che soffia dal mare) in un vino
dalla spiccata salinità e freschezza

In etichetta la "Via del Sale": una rete
di percorsi che storicamente collegavano
le nostre colline con il mare, attraversando
l'Appennino Ligure. Una di queste strade
passava proprio sotto la Guaragna