

## RIESLING RENANO ed ITALICO

La fama del vitigno e del RIESLING RENANO ("Rheinriesling") è nota in tutto il mondo ed i viticoltori debbono esserne certamente a conoscenza.

Le terre di origine sono quelle poste sulle rive del Reno. Il vino ha colore verde paglierino con riflessi verdolini, nervoso, snello di corpo, asciutto, leggermente aromatico, ma nel contempo armonico e vivo come la brezza di montagna.

Mediamente alcolico, aristocratico ed invitante nella sua eleganza pura. Bouquet finissimo, fruttato, con lievi sentori di albicocca, pesca e mirtillo. Se vinificato con sapienza è, con il "Sauvignon", fra i più importanti bianchi aromatici.

Vino da preparazioni calde a base di frutti di mare, piatti di pesce (soprattutto crostacei) sia arrosto sia salsati.

Va servito molto fresco, a 8-10 gradi.

### RIESLING ITALICO

Il MOLON nella sua Ampelografia ritiene che il Wälschriesling ed anche il "Riesling olasz ungherese" si identifichino col "Riesling italico" ed accenna anche al parere di Goethe secondo il quale il vitigno sarebbe originario dello Champagne. Di lì sarebbe passato in Stiria, in Austria ed in Friuli V.G.

In regione il "Riesling italico" è coltivato quasi esclusivamente nel Collio, dove sta scomparendo dopo l'iniziale interesse.

Fruttato, piacevole, che perde ogni caratteristica di fruttato dopo poco invecchiamento.

È vino da antipasti caldi della grande cucina; minestre, primi piatti (paste asciutte e risotti) con salse a base di pesce, piatti di pesce sia arrosto sia salsati.

Va servito alla temperatura di 8-10 gradi.

# OTOBAR

1 J S. Teresia dal Bambin Gesù

2 V SS. Agni Custodis

3 S S. Edmont

○ 4 D S. FRANZESCO DI ASSISI

5 L S. Placit

6 M S. Bruno

7 M Madona dal Rosari

8 J S. Demetri

9 V S. Dionis

10 S S. Daniel

● 11 D S. FIRMIN

12 L S. Serafin

13 M S. Eduart

14 M S. Calist

15 J S. Sesa

16 V S. Lazar

17 S S. Ignazi di A.

● 18 D S. LUCA VANZELIST

19 L S. Laura

20 M S. Irene

21 M S. Ursula

22 J S. Donât

23 V S. Manlio

24 S S. Enzo

25 D S. DARIA

● 26 L S. Varisto

27 M S. Ferucio

28 M SS. Simon e Tadeo

29 J S. Onorât

30 V S. Lucan

31 S S. Quintin