



## Cinghiale Bianco 2018

*Cantina:* Antonio Ligabue

*Denominazione:* Vino Bianco

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Lombardia

*Vitigni:* 100% Riesling Renano

*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

*Invecchiamento:* fino al 2021

*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.