

## MISUNDERSTADING 3 VINO ORANGE RIESLING

**Tipologia:** Vino Bianco Macerato

**Vitigno:** Riesling Italicco

**Provenienza:** Lombardia

**Gradazione:** 12,5%

**Formato:** 75 cl

**Vendemmia:** Manuale

Misunderstading 3 è un prodotto italiano di eccellenza, realizzato nel rispetto dei principi biologici e vegani. È una scelta sostenibile, perfetta per chi desidera gustare un vino di qualità che si prende cura dell'ambiente e delle sue risorse.

**Produttore:** Azienda La Piotta - famiglia Padroggi si dedica, alla viticoltura e alla produzione vinicola da generazioni. I vini prodotti sono il risultato della fusione tra tradizione e innovazione, storia e ricerca.

**Processo produttivo:** dopo una selezione accurata, le uve vengono pressate delicatamente. Segue la macerazione sulle bucce e la fermentazione, che dura circa 10 giorni. L'imbottigliamento avviene in primavera, con una filtrazione leggera per mantenere il profilo aromatico e la freschezza ottenuti in fase di macerazione.

**Affinamento:** in bottiglia per alcuni mesi, permettendo una maturazione equilibrata e armoniosa.

**Profilo sensoriale:** si presenta con un colore giallo ambrato brillante. Al naso, è fresco e fragrante, con note di frutta a polpa gialla, zenzero e fiori di sambuco. Al palato, offre un buon corpo e freschezza, con una delicata tannicità che conferisce carattere e struttura al sorso.

**Abbinamenti consigliati:** è molto versatile, ideale per antipasti e risotti. Si sposa bene anche con formaggi vegani stagionati oppure uno stagionato di capra.

**Temperatura di servizio:** servire a una temperatura di 12-14°C.