

<https://www.vinhosevinhos.com/luiz-argenta-la-ripiano.html?SID=nj8sjenghsvo7rdbv3c8qn6pi1>



Luiz Argenta LA Ripiano

Uva: Assemblage
 Tipo: Branco
 Grad. Alcoólica: 12,3%
 Safra: 2021
 Região: Serra Gaúcha
 Guarda: 5 anos

” RI (Riesling) PI (Pinot Noir), ANO (Trebiano) !!!! Assim nasceu o novo vinho da Vinícola Luiz Argenta...Surpreendente até no nome....Elaborado com extremo cuidado, desde a colheita manual dos cachos até a filtração e envase ..I.P Altos Montes – Flores da Cunha – RS ”

Informação Adicional

Vinícola	Luiz Argenta
Sede fabricante	Flores da Cunha - RS
País de Origem	Brasil
Vinhedos	Altos Montes - Serra Gaúcha
Assemblage	Riesling 25%, Pinot Noir 50% (vinificado em branco), Trebbiano Romagnolo 25%
Classe	Fino
Classificação	Seco
Corpo	Médio
Volume	750 ml

Visual	Coloração amarela com reflexos esverdeados.
Olfato	Aromas intensos de flores brancas, com leve toque frutado de pêssego, pera e anis.
Paladar	Grande frescor e fineza, acompanhado de um belo volume em boca.
Temperatura Ideal	8º a 10º C
Harmonização	Massas com molhos leves, risotos, peixes e frango.
Informações Adicionais	- Colheita manual dos cachos; - Refrigeração das uvas; - Seleção dos cachos, desengace, seleção de grãos; - Movimentação de grãos e mosto por gravidade; - Prensagem; - Limpeza estática do mosto a frio (RIESLING E TREBIANO) - HIPEROXIDAÇÃO E FLOTAÇÃO DO MOSTO (PINOT) - FERMENTAÇÃO SEM ADIÇÃO DE ANTIOXIDANTE INS 220 (PINOT) - Adição de leveduras selecionadas; - Temperatura de fermentação controlada em 13ºC; - Trasega, clarificação e filtração do vinho; - Estabilização tartárica a frio; - Filtração e envase.
Região	Serra Gaúcha

Safra 2021. Jantar em 17/12/2021. La Ribotta no A Condessa Gastronomia.