

# corvée

**Famèi**

Riesling Renano



COMUNE  
Altavalle

ALTITUDINE  
790 m slm

LATITUDINE  
46° 11' 31" N

LONGITUDINE  
11° 14' 34" E

## CORVÉE | TRENINO D.O.C.

### FAMÈI | VIGNA

La nobiltà del Riesling Renano si rivela nei climi estremi, che in Val di Cembra si ritrovano nelle quote più elevate. Fedelmente a questo dettame Famèi viene coltivato su una vigna ardita a 790 m slm, un luogo accessibile unicamente a mani dotate di esperienza e sensibilità generazionali, quelle di contadini che con la montagna conservano ancora un legame intenso. Una relazione operosa e devota che ricorda i famèi di fine '800.

### FAMÈI | VINO

Il colore è giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso si avverte tenue il bergamotto assieme ad aromi di glicine e gelsomino. Al palato leggerissimi accenni di pietra focaia, muschio e resina di pino mugo si combinano con la concentrazione e la nettezza dei suoli porfirici di Cembra. Il retrogusto unisce dolcezza e freschezza, rappresentando così l'eleganza tipica delle alte vette dolomitiche.

### FAMÈI | VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella prima decade di ottobre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 10 mesi circa in "tonnaux" di rovere francese di secondo e terzo passaggio, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa prima della commercializzazione.

## *Famèi, la nobiltà del clima estremo*

### NOME DEL VIGNETO

Famèi

### ESPOSIZIONE

Sud

### SUPERFICIE

0,372 ettari

### ANNO D'IMPIANTO

2007

### VARIETÀ

Riesling Renano

### PORTINNESTO

Kober 5 BB e SO4

### CLONI

Gm 239, Gm 198-30, cl. 49

### SESTO D'IMPIANTO

2,20 x 0,70 m

### FORMA D'ALLEVAMENTO

Guyot semplice unilaterale

### DENSITÀ D'IMPIANTO

6.250 ceppi/ettaro

### PRODUTTORE

Michele e Mauro Nardin