



RIESLING DOC

VINO FERMO

Vino: O.P. Riesling DOC

Nome: Riesling DOC

Gradi: 12 % - 13 % Vol. (a seconda delle annate).

Uve di base: 100% Riesling

Collocazione geografica: vigneti in prima e seconda collina Oltrepò Pavese nei Comuni di San Damiano al Colle, Montecalvo Versiggia e del Casteggiano.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 280/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Età vigneto: 6/35 anni.

Vinificazione: ottenuta da una breve macerazione sulle bucce, per continuare con spremitura soffice delle uve e separazione dalle bucce. Il mosto viene messo in serbatoi di acciaio a temperatura controllata 14°/20° per circa 15/20 giorni, dove avviene la fermentazione alcolica in ambiente ridotto. Dopo tale periodo il vino subisce alcuni travasi, per poi passare ad una maturazione in serbatoi d'acciaio per circa 5 mesi. Successivamente il prodotto viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: Colore caratteristico giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, agrumi. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.

Servire a 8°

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

