



RIESLING D.O.C.

Riesling

FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia)

GRADI

12% – 13% vol. (a seconda delle annate)

UVE DI BASE

100% Riesling Italico

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vigneti in prima e seconda collina Oltrepò Pavese nei comuni di San Damiano al Colle e Montecalvo Versiggia

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

10/35 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

AFFINAMENTO

Affinamento in serbatoi d'acciaio per circa cinque mesi e 3 mesi in bottiglie di vetro

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

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

SERVIRE A 8°