C'era una volta...

Riesling DOC

Vino Bianco Fermo Secco

Vino ottimo come aperitivo e con gli antipasti, soprattutto a base di pesce, crostacei, molluschi e grigliate di pesce, accompagna piacevolmente anche le carni bianche.

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

Riesling / DOC Oltrepò Pavese:

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Riesling Renano ed Italico

TERRENO: Argilloso limoso con calcari arenacei e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Spalliera e guyot

RACCOLTA: Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura delle uve, criomacerazione delle uve per l'estrazione dei profumi, pressatura soffice con pressa pneumatica e fermentazione a temperatura controllata a 16°C con lieviti selezionati

AFFINAMENTO: acciaio Inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol

COLORE: Giallo paglierino, con riflessi dorati

OLFATTO: Decisamente aromatico con sentori di frutta fresca, pera, pesca, albicocca, con fragranze floreali

GUSTO: Secco, dal sapore fresco, sapido, con buona nota acidula

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Avocado, Guacamole with shrimp-Isole Baleari Pata Negra – Spagna

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

CURIOSITÀ: Il vitigno Riesling Italico è una delle varietà più diffuse in Oltrepo pavese, conferendo così la più grande area italiana vitata in questa zona con 1500 ettari di vigneto. Incerta ancora la sua origine, si parla di una discendenza dall'Animea Gemella, vitigno utilizzato dai romani, altri invece suppongono che potrebbe provenire dalla Francia o da qualche paese dell'Europa centrale e da lì diffuso in Veneto con il dominio austro-ungarico.