Riesling DOC

Vino Bianco Fermo

Vino che si accompagna bene con gli antipasti di pesce come le tartine col salmone. Ottimo anche col sushi e orate al sale.

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



Riesling / DOC Oltrepò Pavese:

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Riesling Italico

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

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: manuale e meccanica

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve con pressa pneumatica. Fermentazione a 16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: in Vasche di acciaio inox e sucessiva rifermentazione naturale in autoclave a 16°C con lieviti selezionati. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 %vol.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO: Intenso, aromatico con profumi fruttati di mela e pera, frutta esotica e ginestra.

GUSTO: Fresco, sapido, garbatamente asciutto.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: R'ibbet sardine –Algeria Aringhe in insalata – Olanda

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

CURIOSITÀ: Il nome è di origine incerta, pare derivi dal tedesco Welschriesling, dove il prefisso "Welsch-", significa "di origine latina" a sottolineare la differenza col Riesling Renano.