

# Le Casine®

## 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 successiva 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.