

# Riesling DOC

# CROBARA



## Vino Bianco Frizzante

Vino ideale con antipasti di pesce come tartine al salmone. Eccellente con sushi e orata in crosta di sale

Denominazione di origine controllata-Frizzante

**PROVENIENZA:** Oltrepò Pavese

**VITIGNO:** Riesling italiano

**TERRENO:** Argilloso, limoso con marna calcarea e gesso situato intorno al 45° parallelo nord

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** Guyot

**RACCOLTA:** Manuale e meccanica

**VINIFICAZIONE:** Pigiadiraspatura con pressa pneumatica. Fermentazione a 16°C con lieviti selezionati

**AFFINAMENTO:** In vasche d'acciaio inox e successiva rifementazione 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 note fruttate che ricordano mela e pera, frutta esotica e ginestra

**GUSTO:** Fresco, sapido, piacevolmente asciutto

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Ribbet sardine - Algeria, Herring salad - Olanda

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°-12°C

**CURIOSITÀ:** Il nome è di origine dubbia, sembra derivare dal termine tedesco "Welschriesling", dove il prefisso "Welsch" significa "di origine latina" per sottolineare la differenza con il Riesling del Reno.