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.