



## SCHEDA VINI



### RIESLING Oltrepò Pavese DOP - VIVACE "Classico"

12%

Grado  
alcolico

100%

Riesling  
Italico

8-10°

Temperatura  
di servizio

**TIPOLOGIA DI VINO:** Denominazione di Origine Protetta

**ZONA DI PRODUZIONE:** Borgoratto Mormorolo, Borgo Priolo, Calvignano  
Oltrepò Pavese

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 3.300 ceppi/Ha

**TERRENO:** calcareo

**VINIFICAZIONE:** dopo la raccolta che avviene a mano, il mosto viene fatto  
fermentare a temperatura controllata lentamente per 15/20 giorni

**AFFINAMENTO:** sosta in vasche di acciaio sulle fecce nobili, successivamente  
viene effettuata una modesta filtrazione

**IMBOTTIGLIAMENTO:** tra il mese di marzo e quello di aprile

**ACIDITÀ FISSA:** 6,50

**PH:** 3,20

**ESTRATTO SECCO:** 27,00

**NOTE DEGUSTATIVE:** affinato in acciaio questo vino dal colore giallo paglierino  
con una bella luminosità, influenzato al naso dal tipico terreno calcareo,  
all'olfatto ed al gusto è inteso e fresco, sviluppa note erbacee fresche e floreali  
di biancospino e camomilla e sentori fruttati di mandorla amara, il tutto  
esaltato dalla sua leggera frizzantezza

**ABBINAMENTI CIBO:** risotto ai funghi – primi piatti delicati a base  
di verdure – frittate – pesci bolliti

**ABBINAMENTO REGIONALE:** tinca in carpione

Classico

BIANCHI

