



SCHEMA VINI

Oltrepo Pavese Riesling DOC "Renio"

12,5%

Grado
alcolico

100%

Riesling
Renano

8-10°

Temperatura
di servizio



TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.500 ceppi/Ha

TERRENO: calcareo

VINIFICAZIONE: dopo la raccolta che avviene a mano, sosta a contatto con le bucce per qualche ora, il mosto poi pulito viene fatto fermentare a temperatura controllata lentamente per 15/20 giorni

AFFINAMENTO: sosta in vasche di acciaio su fecce nobili, successivamente viene effettuata una modesta filtrazione per illimpidimento e conservazione delle note aromatiche tipiche

IMBOTTIGLIAMENTO: mese di marzo - aprile

ACIDITÀ FISSA: 6,50

PH: 3,20

ESTRATTO SECCO: 27,00

NOTE DEGUSTATIVE: tipica espressione della coltivazione in terreno calcareo, dal colore giallo paglierino, dal profumo aromatico e minerale, erbaceo con note di fiori di ginestra, fruttato con richiami a pesca bianca, mela renetta, fresco e caldo gradevole al gusto con richiami finali minerali e fruttati di buona persistenza ed eleganza. Vinificato in acciaio

ABBINAMENTI CIBO: risotti ai funghi – carni e pesci bianchi bolliti o alla griglia – asparagi – formaggi caprini

ABBINAMENTO REGIONALE: rane fritte

BIANCHI

