



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

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

Classico

BIANCHI

