



SCHEMA VINI



Bianco I.G.P. "Birbo"

12,5%
Grado alcolico

51% Riesling Renano
34% Malvasia Bianca di Candia
15% Sauvignon

8-10°
Temperatura di servizio

TIPOLOGIA DI VINO: Provincia di Pavia I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo – Borgo Priolo (Oltrepò Pavese)

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi/Ha

TERRENO: calcareo- gessoso

VINIFICAZIONE: : dopo la raccolta che avviene a mano, le uve sostano a contatto con le bucce per qualche ora. Vengono vinificate separatamente a temperatura controllata lentamente per 15/20 giorni, e poi assemblate.

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: 6,80

PH: 3,10

ESTRATTO SECCO: 25,00

NOTE DEGUSTATIVE: : Espressione della coltivazione in terreni di origine alluvionale, dal colore giallo tenue. Espressione di particolare aromaticità, con note di fiori di ginestra, fruttato, con richiami di frutti esotici.

Fresco, gradevole al gusto, con richiami finali minerali e fruttati di buona persistenza ed eleganza

ABBINAMENTI CIBO: Ideale con risotti alla milanese, carni bianche, crostacei alla griglia, asparagi e formaggi freschi

ABBINAMENTO REGIONALE: Risotto alla Pilota

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

BIANCHI

