



NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Oltrepò Pavese DOC Riesling.

VITIGNO: riesling renano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ESPOSIZIONE: sud-est.

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, il vino è affinato almeno un anno in vasca d'acciaio termocondizionata e viene successivamente filtrato, stabilizzato e imbottigliato. Affina almeno un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore giallo paglierino.

OLFATTO: profumo intenso e fine.

GUSTO: sapido, secco persistente.

ABBINAMENTI: ottimo con piatti di pesce, carni bianche e verdure bianche. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol
(grado indicativo, variabile a seconda dell'imbottigliamento).

CONTIENE SOLFITI.

ANNATA IN VENDITA: 2021.

PRODOTTO IN ITALIA.

RICONOSCIMENTI

Berebene 2023 e 2024: Oscar Qualità/Prezzo

Gambero Rosso 2021, 2023 e 2024: Due Bicchieri

Vitae 2024 e 2025: Tre Viti

Viniplus 2019, 2020, 2021, 2024 e 2025: Tre Rose Camune

Winemag Top 100 2024: Premio Vino Quotidiano

The WineHunter Award 2023 e 2024: Red Award

