



Riesling

Vitigno:	Riesling
Denominazione:	Oltrepò Pavese DOC
Colore:	Bianco
Tipologia:	Fermo
Regione:	Italia/Lombardia
Terreno:	suolo marnoso di origine sedimentaria che presenta argille fini
Vendemmia:	tardiva in Settembre

Vinificazione:

evitando la macerazione a contatto con le bucce per preservare il colore brillante, l'uva vendemmiata viene subito diraspata e sottoposta a soffice pressatura. Il mosto viene subito posto in acciaio a fermentare a temperatura controllata, con inoculo di lieviti selezionati.

Tasting note:

un vino nel calice giallo paglierino spento con riflessi verdognoli, che al naso esprime un ricco bouquet floreale per via della sua tipicità aromatica, caratterizzandosi in modo particolare per la percepibile nota di ginestra. In bocca si rivela pieno grazie ai suoi aromi e colpisce per la sua freschezza ed eleganza.

Potenziale di invecchiamento:

basso. Vino da bere giovane, non adatto ad affinamento in bottiglia.