

*C'era  
una volta.*



Gran Menzione 2014    Gran Menzione 2015

## Riesling

Denominazione di Origine Controllata

### PROVENIENZA:

Oltrepò Pavese

### VITIGNO:

Riesling

### TERRENO:

Argilloso limoso con calcari arenacei e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

### COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Spalliera e guyot

### RACCOLTA:

Manuale in cassetta

### VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve, criomacerazione delle uve per l'estrazione dei profumi, pressatura soffice con pressa pneumatica e fermentazione a temperatura controllata a 16°C con lieviti selezionati

### AFFINAMENTO:

Acciaio Inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

### IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

### GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% vol

### COLORE:

Giallo paglierino, con riflessi dorati

### OLFATTO:

Decisamente aromatico con sentori di frutta fresca, pera, pesca, albicocca, con fragranze floreali

### GUSTO:

Secco, dal sapore fresco, sapido, con buona nota acidula

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ottimo come aperitivo e con gli antipasti, soprattutto a base di pesce, crostacei, molluschi e grigliate di pesce, accompagna piacevolmente anche le carni bianche

### ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Avocado, Guacamole con gamberi - Isole Baleari  
Pata Negra -Spagna

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12° C

### CURIOSITÀ:

Il vitigno Riesling Italo è una delle varietà più diffuse in Oltrepò Pavese, conferendo così la più grande area italiana vitata in questa zona con 1500 ettari di vigneto. Incerta ancora la sua origine, si parla di una discendenza dall'Animea Gemella, vitigno utilizzato dai romani, altri invece suppongono che potrebbe provenire dalla Francia o da qualche paese dell'Europa centrale e da lì diffuso in Veneto con il dominio austro-ungarico.

