



RIESLING IGT BIOLOGICO



Storia: varietà transnazionale, il Riesling è un vino bianco raffinato con un aroma intenso. Le vigne sono situate in un'area ventosa e soleggiata, su un suolo calcareo e argilloso. Grazie al microclima, che permette una lunga maturazione del frutto, le uve sono arricchite da una varietà di aromi

Denominazione: Riesling IGT Pavia

Metodo di produzione: biologico

Uve: 100% Riesling

Vinificazione: dopo una macerazione a freddo delle uve, fermentazione in acciaio, costantemente controllata da un moderato raffreddamento e conservazione del vino sui lieviti per almeno 8 mesi.

DATI ANALITICI

Alcol: 11,5 %

Zuccheri residui: 12 g/l

Acidità: 6,20 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino

Aroma: fruttato, sentori di mela, fiori bianchi, leggermente aromatico.

Gusto: piacevolmente fresco, elegante

ABBINAMENTI

Antipasti, piatti di pesce e risotto agli scampi.