

RISERVA “LUIGI PADROGGI”

Muntald

OLTREPÒ PAVESE DOC RIESLING



TIPOLOGIA:

Bianco fermo

VITIGNI:

Riesling Renano

TERRENO:

Calcareo/Gessoso

VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta vendemmia manuale e la pigiadiraspatura, avviene la vinificazione con il processo di “criomacerazione”: le uve sono poste in apposita vasca per 12 ore circa a 6-8 gradi di temperatura. Successivamente alla pressatura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Affina per 12 mesi in bottiglia prima della vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino brillante. Aromi intensi di frutta a polpa gialla, con una spiccata nota minerale. Al palato mostra una buona struttura, con note sapide ed un finale di bocca elegante.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13 %vol

ABBINAMENTI:

Ottimo compagno per antipasti di mare e primi piatti importanti con formaggi e verdure. Si abbina bene anche a formaggi morbidi e preparazioni con carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°C

CONSERVAZIONE:

In luogo fresco e asciutto per 18-20 mesi

FORMATO:

0,75 l

Contiene solfiti