

# La Piotta

OLTREPÒ

LINEA PIOTA

## Riesling

OLTREPÒ PAVESE DOC RIESLING



**TIPOLOGIA:**

Bianco fermo

**VITIGNI:**

Riesling Italicò

**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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Di colore giallo paglierino, ha profumo intenso con prevalenti note fruttate e floreali. Al palato è morbido, coinvolgente e di buona persistenza

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

13%vol

**ABBINAMENTI:**

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8-10°C

**CONSERVAZIONE:**

In luogo fresco e asciutto per 18-20 mesi

**FORMATO:**

0,75 l

*Contiene solfiti*

[WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT](http://WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT)