

# La Piotta

OLTREPÒ

RISERVA "LUIGI PADROGGI"

## Riesling

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*

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