



“ZOLLE BIANCHE e Sole e Vento” RIESLING OLTREPÒ PAVESE DOC

Prodotto da un blend esclusivo di uve Riesling Italico e Renano. Da più di 200 anni questi vitigni hanno trovato il loro habitat ideale in Oltrepò Pavese in una fascia collinare di terreni bianchi, tradizione che li fa iscrivere tra i vitigni autoctoni.

INFORMAZIONI TECNICHE

Tipologia del terreno	calcareo, gessoso
Vitigni	Riesling Italico e Renano
Sistema di allevamento	Guyot
Altitudine	da 350 a 400 mt slm
Esposizione	Nord, Nord-est con buona ventilazione ed escursioni termiche
Età delle viti	30-40 anni
Inerbimento	totale
Metodi di difesa	biologico
Epoca di vendemmia	inizio settembre
Modalità di raccolta	manuale in cassette con selezione dei grappoli
Vinificazione	breve macerazione a freddo e successiva pressatura soffice. Il mosto viene chiarificato tramite decantazione, successivamente fermenta in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata.
Maturazione	per 6 mesi in acciaio
Affinamento	almeno 6 mesi in bottiglia in locali termocondizionati per completare le doti organolettiche
Bottiglia	750 ml

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool svolto	14.0% vol
Residuo zuccherino	2.1 g/l
Acidità totale	6.5 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Vino secco, dal caratteristico profumo delicato, con note che via via diventano più fruttate e leggermente speziate fino a sentori minerali. Struttura corposa e ben equilibrata, con buona acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto per accompagnare antipasti magri, primi piatti a base di verdure, frittiture, crostacei e pesce (ottimo con il salmone). Interessante l'abbinamento con la cucina orientale.

Temperatura di servizio 8-10°C



RICONOSCIMENTI RECENTI

Wein-plus.de (Germany)

Riesling 2010 - p.ti 85/100

Guida Vinipius - AIS Lombardia

Zolle bianche 2015

