



## RIESLING OLTREPO PAVESE D.O.C.

### Descrizione

*Prodotto dalla vinificazione in purezza dell'uva Riesling italico. Vino fermo dall'aroma delicato e dalla struttura corposa e ben equilibrata, esprime note floreali che via via diventano più fruttate e leggermente speziate. Sviluppa una gradazione di 13,0% vol. Si serve a 10°C, ottimo per accompagnare antipasti magri, primi piatti a base di verdure, frittate, crostacei e pesce lessato.*

### Scheda tecnica

Vitigno:	Riesling Italico
Denominazione:	Riesling Oltrepo Pavese
Designazione:	D.O.C.
Tipo di terreno:	calcareo, argilloso
Altimetria:	da 350 a 380 mt slm
Sistema di allevamento:	Guyot
Inerbimento:	totale
Metodi di difesa:	lotta antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	inizio settembre
Modalità di raccolta:	manuale 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.

#### Affinamento

Almeno 6 mesi sui lieviti in recipienti di acciaio inox per completare le doti organolettiche. Dopo l'imbottigliamento viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno 12 mesi.

### Dati analitici

Alcool:	13.0% vol
Zuccheri:	secco

### RICONOSCIMENTI RECENTI

**Guida Viniplus - AIS Lombardia**  
(Associazione Italiana Sommeliers)

Riesling 2008



### Azienda Agricola SanMichele ai Pianoni

Località Pianoni - 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia)  
tel./fax +39 0385 99842  
www.sanmicheleai pianoni.it  
info@sanmicheleai pianoni.it - pianoni.wines@gmail.com