



"ARGENTO VIVO" BIANCO PROVINCIA DI PAVIA IGT - ANCESTRALE

Vino frizzante prodotto da un blend esclusivo di uve Riesling e bianche aromatiche con il metodo "ancestrale" di fermentazione in bottiglia sui lieviti ("sur lie").

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
Età delle viti	30-40 anni
Inerbimento	totale
Metodo colturale	biologico, SQNPI
Epoca di vendemmia	inizio settembre
Modalità di raccolta	manuale in cassette con selezione dei grappoli,
Vinificazione	breve macerazione a freddo e successiva pressatura soffice. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. Prima che essa sia completata il vino viene imbottigliato con residuo zuccherino e lieviti ancora attivi. In bottiglia ha luogo una fermentazione secondaria che termina quando lo zucchero si esaurisce. Questo è il più antico (o "ancestrale", a. 1531) processo conosciuto per produrre vini frizzanti.
Affinamento	per 6 mesi in bottiglia in locali termocondizionati per completare le doti organolettiche
Bottiglia	750 ml
Pressione in bottiglia	6-7 atm.

CARATTERISTICHE ANALITICHE (TIPICHE)

Alcool svolto	> 13.5% vol
Residuo zuccherino	< 2.0 g/l
Acidità totale	6.5 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Fine perlage e aroma delicato, con note di fiori e di lievito. La presenza dei residui della fermentazione "sur lie" determina la caratteristica opacità nel bicchiere se la bottiglia viene agitata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto gradevole, è un vino perfetto come aperitivo e con i dessert.

Temperatura di servizio 6-8 °C



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



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

