



FIAMBERTI



RIESLING

IDA

OLTREPÒ PAVESE RIESLING DOC

VENDEMMIA: 2019.

UVE: riesling italoico e riesling renano, provenienti da vigneti siti a un'altitudine di 350-400 m s.l.m. a Montalto Pavese.

CONDUZIONE DEI VIGNETI: coltivazioni a basso impatto ambientale con inerbimento dei terreni e nessun utilizzo di diserbanti. Nessuna irrigazione né concimazione inorganica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con un solo capo a frutto.

RESA: 80 quintali per ettaro (resa in mosto del 65%).

VENDEMMIA: manuale nella prima metà di settembre.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli; chiarifica pre-fermentativa; fermentazione alcolica con lieviti selezionati in tini d'acciaio a temperatura controllata (17-19 °C) in presenza di legno. Dopo la svinatura, il vino riposa sulle fecce fini per 2-3 mesi fino all'imbottigliamento. Ulteriore affinamento in bottiglia per 1 mese prima della commercializzazione.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino; caratteristico profumo con note di frutta gialla, erbe aromatiche e note minerali; in bocca è elegante, sapido, di buon corpo.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente piatti di pesce (soprattutto molluschi e crostacei), carni bianche e formaggi caprini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO (02/2020)

- Grado alcolico: 12,28% vol
- Zuccheri residui: < 1 g/l
- Acidità totale: 5,8 g/l
- Solfiti aggiunti: 71 mg/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2016.