

# RIESLING

**Name**

Riesling

**Production area**

Oltrepò Pavese

**Vineyard altitude**

284mt. above sea level

**Grapes**

Riesling

**Training system**

Guyot

**Harvest**

Manual in boxes of 16kg

Selection of best grapes in the vineyard

**Period**

September

by daily maturation verification

**Vinification**

Soft pressing of the grapes, filtration of the must and fermentation at a controlled temperature.

Aging in steel tanks.

**Number of bottles**

1738

**Color**

Straw yellow

**Perfumes**

Delicate with notes of green apple

**Flavor**

Intense, persistent,

slightly mineral

**Alcohol content**

12,5%

**Serving temperature**

6-8°

**Package**

Single wooden box with hot stamped gold logo



**Nome**

Riesling

**Zona di produzione**

Oltrepò Pavese

**Altitudine media dei vigneti**

284mt. s.l.m.

**Uve**

Riesling

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Vendemmia**

Manuale in cassette da 16kg

Selezione in vigna dei migliori grappoli

**Periodo di raccolta**

Settembre

previa verifica curva di maturazione

**Vinificazione**

Pressatura soffice delle uve, filtrazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento in vasche d'acciaio.

**Numero di bottiglie prodotte**

1738

**Colore**

Giallo paglierino

**Profumi**

Delicato con note di mela verde

**Sapore**

Intenso, persistente, lievemente

minerale

**Gradazione alcolica**

12,5%

**Temperatura di servizio**

6-8°

**Confezione**

Cofanetto singolo in legno con marchio oro stampato a caldo