

RIESLING Italico Doc 2017

Denominazione: O.P. Riesling Frizzante Doc

Uvaggio: Riesling italico 100%.

Tipologia: Vino bianco frizzante (2 bar).

Grado alcolico: 12 % vol.

Acidità totale: 6 gr./l.

Anidride solforosa: 68 mg/l

Vigneti: Comune di Canneto Pavese e Montalto, altezza da 200 a 350 m. s.l.m., dens. 4000 ceppi/Ha.

Forma di allevamento: Spalliera tradizionale con potatura Guyot.

Resa uva/Ha.: Q.li 120.

Raccolta delle uve: Manuale, in cassette di plastica da 18/20 kg., interamente forate.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, resa uva/vino 65%. La fermentazione avviene a temperatura controllata.

Permanenza il legno: Non vengono utilizzati contenitori in legno.

Filtrazione e imbottigliamento: Il vino, dopo la stabilizzazione tartarica a -3°, viene filtrato all'imbottigliamento con membrane di porosità 0,45 micron.

Colore: Giallo paglierino di buona intensità, brillante, con riflessi verdognoli.

Profumo: Fresco, delicatamente fruttato con ricordo di albicocca e pesca noce, leggero sentore di fiori.

Sapore: Asciutto, vivace, armonico, fruttato, molto fresco di piacevole e lunga persistenza.

Abbinamenti: Pesce d'acqua dolce, tagliatelle ai fiori di zucca.



Azienda Agricola Verdi Paolo
Via Vergomberra 5
27044 Canneto Pavese - PV
Tel.038588023
info@brunoverdi.it
www.brunoverdi.it