

RIESLING

I.G.T.

Provincia di Pavia



ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

E' un vino bianco secco che accompagna antipasti di mare e di verdure, pesci di mare e d'acqua dolce.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.

Az. Agr.
Molinari
di Molinari Filippo

GIACITURA DEI VIGNETI:

Prima Fascia Collinare del comune di Borgo Priolo.

ESPOSIZIONE:

Sud-Est

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI:

20 anni

DENSITA' D'IMPIANTO:

4000 ceppi ad Ha

UVAGGIO:

Riesling italiano

RESA PER ETTARO:

80 quintali

OPERAZIONI ENOLOGICHE:

La vinificazione inizia con la pressatura soffice dell'uva, che porta alla separazione del mosto dalle vinacce; Le operazioni di pressatura e di sgrondo del mosto fiore vengono fatte in ambiente reso privo di ossigeno, per evitare che vengano ossidate le componenti aromatiche.

Al termine delle operazioni enologiche, tramite fermentazione naturale il vino acquista la sua vivacità.

SCHEDA TECNICA:

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: fresco e fruttato.

Sapore: pieno, elegante ed equilibrato.

DATI ANALITICI:

-Titolo alcolico effettivo: 12,50 % vol

-Zuccheri residui: 7,5 g/l

-Acidità: 6,30 g/l

-pH: 3,15

Az. Agr. MOLINARI

Di Molinari Filippo

Via Cappelletta 62/a 27040 Borgo Priolo (PV)

Tel.: 0383/871305- 335/542267

P.IVA: 02345740183 C.F.: MLNFPP84E16M109X