

## LA RIVA DEL FIUME

Riesling Provincia di Pavia IGT



<b>VITIGNO</b>	Riesling
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Oltrepò Pavese
<b>TERRENO</b>	Composizione di tipo misto, mediamente calcareo argilloso
<b>COLTIVAZIONE</b>	Guyot semplice
<b>RESA PER ETTARO</b>	90 q.li
<b>DENSITÀ D'IMPIANTO</b>	4500 piante per ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale (prima decade di settembre)
<b>DATI ANALITICI DELL'UVA</b>	Zuccheri 17-18% Acidità tot. 8-10 g/l - ph 3,2
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice delle uve a cui segue una fermentazione a 18° C.
<b>MATURAZIONE</b>	Dopo la chiarifica statica, avviene una rifermentazione a temperatura controllata (18-20°C) per la presa di spuma e dopo l'imbottigliamento sosta almeno due mesi in bottiglia prima della messa in vendita.
<b>DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO</b>	Alcool 11,5% vol. Acidità tot. 6,5 g/l - ph 3,2 Pressione 2 bar
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	4-6 °C.
<b>DEGUSTAZIONE</b>	Colore giallo paglierino, spuma bianca, soffice e ricca. Perlage fine. Profumo ricco di fiori bianchi e sentori di mela verde e ananas. Al gusto è piacevolmente sapido.