

LA RIVA DEL FIUME

PROVINCIA DI PAVIA IGT - RIESLING

Riesling Italico (frizzante)



Vitigno	Riesling italico (100%)
Zona di produzione	Montescano e Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale)
Composizione del terreno	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa
Sistema di allevamento	Guyot semplice
Resa	90 quintali per ettaro
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale (prima decade di settembre)
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 18-19% Acidità totale: 8-10 g/l pH: 3,2
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve a cui segue una fermentazione a 18 °C. Dopo la chiarifica statica, avviene una rifermentazione a temperatura controllata (18-20 °C) per la presa di spuma. Dopo l'imbottigliamento sosta almeno 2 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.
Dati analitici del vino all'imbottigliamento	Alcool: 11,5% vol Acidità totale: 6,5 g/l pH: 3,2 Pressione: 2 bar
Temperatura di servizio	4-6 °C
Note di degustazione	Vino di colore giallo paglierino, spuma bianca, soffice e ricca. <i>Perlage</i> fine. Profumo di fiori bianchi con sentori di mela verde e ananas. Al gusto è piacevolmente sapido.
Abbinamenti	È un vino che ben si accompagna a pesci mediamente grassi, risotti e antipasti di mare. Ottimo come aperitivo.