



## LA RIVA DEL FIUME 2019

### PROVINCIA DI PAVIA IGT - RIESLING

#### Riesling Italic (frizzante)



<b>Vitigno</b>	Riesling italic (100%).
<b>Zona di produzione</b>	Montescano e Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale).
<b>Composizione del terreno</b>	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa.
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot semplice.
<b>Resa</b>	90 quintali per ettaro.
<b>Densità di impianto</b>	4.500 piante per ettaro.
<b>Vendemmia</b>	Manuale nella prima decade di settembre.
<b>Dati analitici dell'uva alla vendemmia</b>	Zuccheri: 17% Acidità totale: 8 g/l pH: 3,1
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Dati analitici del vino all'imbottigliamento</b>	Gradazione alcolica: 11,5% vol Acidità totale: 6,5 g/l pH: 3,2 Pressione: 2 bar
<b>Temperatura di servizio</b>	4-6 °C
<b>Note di degustazione</b>	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.
<b>Abbinamenti consigliati</b>	È un vino che ben si accompagna a pesci mediamente grassi, risotti e antipasti di mare. Ottimo come aperitivo.