



ALBERTO FIORI  
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

# 347 M.S.L.M. - BIANCO 2018



**TIPO:** BIANCO FERMO.

**DENOMINAZIONE:** PROVINCIA DI PAVIA IGT - BIANCO.

**VITIGNI:** RIESLING (90%) E CHARDONNAY (10%)  
RACCOLTO IN SOVRAMATURAZIONE.

**TIPO DI SUOLO:** CALCAREO-ARGILLOSO.

**ALTITUDINE:** 347 M.S.L.M.

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** NORD-OVEST.

**ETÀ DEI VIGNETI:** 16 ANNI.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT.

**POTATURA:** 12 GEMME PER TRALCIO.

**VITI PER ETTARO:** 4.000.

**RESA PER ETTARO:** 80 QUINTALI.

**VENDEMMIA:** MANUALE.

**VINIFICAZIONE:** PRESSATURA SOFFICE DI UVA  
DIRASPATA. FERMENTAZIONE  
IN VASCHE DI ACCIAIO  
A TEMPERATURA CONTROLLATA.

**AFFINAMENTO:** 6 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO A  
TEMPERATURA CONTROLLATA.

**GRADO ALCOLICO:** 13% VOL.

**VISTA:** COLORE GIALLO DORATO.

**OLFATTO:** BOUQUET DI ERBE AROMATICHE E  
CAMOMILLA. SPICCANO INOLTRE  
NOTE SOLFUREE TIPICHE DEL VITIGNO.

**GUSTO:** IL SORSO È RICCO E PROFONDO.

**ABBINAMENTI:** RISOTTI E PRIMI PIATTI DI VERDURE,  
PESCE DI MARE E DI LAGO, CROSTACEI,  
FORMAGGI STAGIONATI.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C