



ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

347 M.S.L.M. CRINALE DI LEVANTE 2021



TIPO: BIANCO FERMO.

DENOMINAZIONE: OLTREPÒ PAVESE DOC RIESLING.

VITIGNI: RIESLING (100%).

TIPO DI SUOLO: CALCAREO-GESSOSO.

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 IN PICCOLE CASSETTE DI PLASTICA.

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DEL GRAPPOLO INTERO. FERMENTAZIONE IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA.

AFFINAMENTO: 8 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO REFRIGERATA E 1 ANNO IN BOTTIGLIA.

GRADO ALCOLICO: 13% VOL.

VISTA: COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI VERDI.

OLFATTO: NOTE DI ERBE OFFICINALI (TIMO E ROSMARINO) E NOTE SOLFUREE E DI IDROCARBURI TIPICHE DEL VITIGNO.

GUSTO: SORSO DI GRANDE FINEZZA, LUNGO E APPAGANTE. LA STRUTTURA DEL VINO È BILANCIATA DA SPICcate FRESCHEZZA E MINERALITÀ.

ABBINAMENTI: CROSTACEI, PESCE DI MARE, FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

AZIENDA AGRICOLA VALDAMONTE
FRAZIONE VALDAMONTE, 58
27047 SANTA MARIA DELLA VERSA (PV)
WWW.VALDAMONTE.IT - INFO@VALDAMONTE.IT