

347 M.S.L.M. - BIANCO 2022



- TIPO:** BIANCO FERMO.
- DENOMINAZIONE:** PROVINCIA DI PAVIA IGT - BIANCO.
- VITIGNI:** RIESLING RENANO.
- 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 PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI VERDI.
- OLFATTO:** NOTE DI FRUTTA TROPICALE E AGRUMI. CON IL TEMPO NOTE SOLFUREE E DI IDROCARBURI TIPICHE DEL VITIGNO.
- GUSTO:** IL SORSO È RICCO E PROFONDO. LA MORBIDEZZA E LA STRUTTURA DEL VINO SONO BILANCIATE DA FRESCHEZZA E MINERALITÀ.
- ABBINAMENTI:** RISOTTI E PRIMI PIATTI DI VERDURE, CARNI BIANCHE, PESCE DI MARE E DI LAGO, CROSTACEI, FORMAGGI FRESCI E A PASTA SEMI-DURA STAGIONATI.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C
- CONTIENE SOLFITI.
PRODOTTO IN ITALIA.