



## RIESLING OP doc

**VITIGNO:** Riesling Italico 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

**VENDEMMIA:** a giusta maturazione (dalla seconda settimana di settembre).

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice, chiarifica statica a 10°C, seguito da fermentazione a temperatura controllata. La seconda fermentazione avviene in autoclave.

**DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:**      alcool 11,5%  
   acidità totale 6-6,5 g/l  
   pH 3,15

**DEGUSTAZIONE:** colore giallo paglierino scarico con sfumature verdognole. Aroma fruttato con sentori di rosa e mela. Al gusto si presenta fresco. Vivace.

**GRADO ALCOLICO:** 11,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** come aperitivo, piatti delicati di pesce e formaggi freschi.