



Cantine Francesco Montagna

BIANCO PROVINCIA DI PAVIA IGT

VITIGNO: Pinot Noir, Riesling.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

TERRENO: composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

ESPOSIZIONE: Nord – Nord/Ovest.

COLTIVAZIONE: vigneti allevati a spalliera a bassa resa (50-60 hl/ha).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a controspalliera, potatura a guyot.

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

DATI ANALITICI DELL'UVA: zuccheri 18-20 %
acidità totale 7-8 g/l
pH 3,1

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, chiarifica statica a 10°C, seguito da fermentazione a temperatura controllata.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: alcool 11,5%
acidità totale 6 g/l
pH 3,2

DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino scarico con sfumature verdognole. Bouquet floreale in particolare di fiori bianchi e fruttato con sentori di mela golden e minerali di pietra focaia. Palato gradevole, buona sapidità e freschezza

GRADO ALCOLICO: 11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

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