



Cantine Francesco Montagna

Viti di Luna

RIESLING OP doc

VITIGNO: Riesling Italico 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

TERRENO: composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

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

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

DATI ANALITICI DELL'UVA: zuccheri 17-20 %
acidità totale 7-8 g/l
pH 3,1

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.