

347 M.S.L.M. - BIANCO



TIPO: BIANCO FERMO.

DENOMINAZIONE: PROVINCIA DI PAVIA IGT - BIANCO.

VITIGNI: RIESLING (90%) E CHARDONNAY (10%)
RACCOLTO IN SOVRAMATURAZIONE.

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 IN PICCOLE CASSETTE DI
PLASTICA.

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.

OLFATTO: NOTE FLOREALI DI FIORI BIANCHI E
AGRUMI, COL 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 A PASTA
SEMI-DURA STAGIONATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.