



**ALBERTO FIORI**  
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

## 347 M.S.L.M. - BIANCO



**TIPO:** BIANCO FERMO.

**DENOMINAZIONE:** PROVINCIA DI PAVIA IGT - BIANCO.

**VITIGNI:** RIESLING (100%).

**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 FIORI BIANCHI E AGRUMI (POMPELMO E ARANCIA). 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 FRESCHI E A PASTA SEMI-DURA STAGIONATI.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C

AZIENDA AGRICOLA VALDAMONTE  
FRAZIONE VALDAMONTE, 58  
27047 SANTA MARIA DELLA VERSA (PV)  
WWW.VALDAMONTE.IT - INFO@VALDAMONTE.IT