



Azienda Agricola Calatroni



## RIESLING RISERVA VITICOLTORI IN MONTECALVO OLTREPÒ PAVESE DOC (FERMO)

Prodotto vinificando solamente uve riesling renano selezionate e portate a sovrasmaturazione, è un Riesling che si esprime al meglio solo dopo anni di affinamento in bottiglia. La produzione è estremamente limitata e avviene solo nelle vendemmie migliori. Il terreno è coltivato seguendo il precetto agroambientale con il minimo utilizzo di sostanze anti-parassitarie e insetticidi.

### *Caratteristiche del vigneto*

Tipo di allevamento	Cordone libero
Tipo di potatura	Casarsa
Esposizione	Nord, Nord-Ovest
Ceppi per ettaro	4.000-4.500
Resa per ettaro	Dai 20 ai 40 quintali

### *Note di degustazione*

Colore	Giallo intenso.
Profumo	Estremamente complesso, dalla camomilla alle note di idrocarburo.
Sapore	Mantiene bene le sue note di freschezza, ma avvolge con la sua pienezza e la sua struttura.
Abbinamenti	Perfetto su formaggi stagionati, ma anche degustato da solo può regalare lunghe riflessioni.
Temperatura di servizio	8-10 °C

Azienda Agricola Calatroni

Località Casa Grande 7 - 27040 Montecalvo Versiggia (PV) - Italia

Telefono e Fax: 0385.99013 - email: [info@calatronivini.it](mailto:info@calatronivini.it) - [www.calatronivini.it](http://www.calatronivini.it)