

CAMPO DOTTORE

OLTREPÒ PAVESE RIESLING DOC



MON CARUL



Il vigneto, adiacente all'azienda, era chiamato "campo del dottore" perché attorno alla metà del Novecento il proprietario era il medico del paese. Il vino nasce da una selezione di **sole uve riesling renano** coltivate a un'altitudine di circa 280 metri s.l.m. e **vinificate in acciaio**. Viene imbottigliato verso la fine della primavera e messo in commercio dopo circa 40 giorni. Il Campo Dottore mantiene sempre una **spiccata mineralità** anche nelle annate più siccitose grazie alla grande escursione termica di cui beneficia il vigneto e alla **copiosa quantità di calcare** presente nel suolo. In degustazione offre le classiche note del vitigno, con la **frutta gialla** nei primi mesi di vita e il progressivo emergere negli anni di note sulfuree e di **idrocarburo**. L'abbinamento più indicato è sicuramente con pietanze fresche, estive, ma non disdegna anche **pesci più grassi** (evitando orche, balene e capodogli). Più gradevole se servito intorno agli **8 °C**.

TRADIZIONE,
ESPERIENZA...
PASSIONI DI QUALITÀ