



MON CARUL

DATI TECNICI



CAMPO DOTTORE
RISERVA 2015



Oltrepò Pavese
Riesling DOC



Vino bianco fermo



Riesling renano
(100%)



Grado alcolico: 12,5% vol
Zucchero residuo: 2 g/l
Acidità totale: 7,3 g/l
pH: 3,13
Estratto secco totale: 25 g/l

IN DEGUSTAZIONE



Colore giallo intenso.



Estremamente complesso,
dalla camomilla
alle note di idrocarburo.



Mantiene bene
le sue note di freschezza,
ma avvolge con la sua pienezza
e la sua struttura.



10 °C



Perfetto su formaggi stagionati.
Degustato da solo può regalare
lunghe riflessioni.



IL RIESLING IN OLTREPÒ

Il riesling renano ha una storia lunghissima: il vitigno è menzionato in diversi testi fin dal XV secolo, sebbene sia chiamato in modo diverso da oggi. La prima menzione del riesling con il suo nome odierno si trova in un'edizione del 1552 del "Kreutterbuch" (erbario) del botanico tedesco Hyeronimus Bock. Il riesling renano fu introdotto in Oltrepò Pavese insieme ad altre varietà internazionali all'inizio del XX secolo, dopo l'epidemia fillosserica che colpì le viti della regione alla fine del XIX secolo. Oggi in Oltrepò Pavese sono coltivati a riesling renano circa 145 ettari con diversi *cru* di grande interesse.



VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale
in cassetta con selezione
dei migliori grappoli
sovramaturi. Pressatura
soffice (pressione: 1 bar).
Fermentazione del mosto
a 16 °C per 3 settimane.
Affinamento in vasche di
acciaio inox per 5 mesi
con frequenti *bâtonnage* e in
bottiglia per almeno 18 mesi.



IL VIGNETO

Sistema di allevamento:
cordone libero

Sistema di potatura:
cordone speronato alto

Esposizione:
nord, nord-ovest

Tipo di suolo:
misto (pietra e calcare)

Altitudine:
300 m s.l.m.

Età media delle viti:
30 anni

Ceppi per ettaro:
4.000

Resa per ettaro:
dai 20 ai 40 quintali

