



# MON CARUL

## DATI TECNICI



CAMPO DOTTORE  
RISERVA 2016



Oltrepò Pavese  
Riesling Riserva DOC



Vino bianco fermo



Riesling renano  
(100%)



Grado alcolico: 12,5% vol  
Zucchero residuo: 3 g/l  
Acidità totale: 6,8 g/l  
pH: 3,08  
Estratto secco totale: 22 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

