

CAMPO DOTTORE

OLTREPÒ PAVESE DOC RIESLING RISERVA



MON CARUL



Questo vino nasce per consentire al **riesling renano in purezza** di dimostrare tutta la sua potenza ed eleganza. Il vigneto di origine subisce una **doppia raccolta** (30% precoce e 70% a piena maturazione) in modo da avere una **concentrazione di acidità** che costituirà la necessaria spina dorsale per l'invecchiamento. **Vinificato solo in acciaio**, riposa almeno 2 anni in bottiglia. Il naso rimane rispettoso del vitigno e della vinificazione, offrendo subito le **classiche note di idrocarburo** che si armonizzano poi con sentori di **zafferano** e **albicocca disidratata**. In bocca si percepisce una bella grassezza, ma anche una **stiletta di freschezza** che rende la beva piacevole. Da abbinare a **piatti dal gusto intenso** come una ruota di formaggi erborinati stagionati con mostarda di frutta oppure pietanze a base di cipolla. In alternativa, provatelo da solo con un buon libro. Magari un thriller di Donato Carrisi o di Stieg Larsson. Da servire non troppo freddo per non limitarne l'espressività: **10 °C**.

TRADIZIONE,
ESPERIENZA...
PASSIONI DI QUALITÀ