

DATI TECNICI

RIESLING VITICOLTORI IN MONTECALVO 2022

Oltrepò Pavese DOC
Riesling

Vino bianco fermo

Riesling renano
(100%)

Grado alcolico: 13% vol
Zucchero residuo: 4 g/l
Acidità totale: 7,4 g/l
pH: 3,1
Estratto secco totale: 32 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino
con riflessi dorati.

Note di agrumi e frutta tropicale.
& R Q O μ H Y R O X J L R Q H H P H U J R Q R
note di idrocarburo
e composti solfurei.

Di buona struttura, risulta fresco,
con ottima persistenza al palato.
Un Riesling
pienamente territoriale.

8-10 °C

Carni bianche, crostacei nobili
e pietanze di pesce elaborate.

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 L Q X i z i q n e l del 1552 del ? U H X W W H U E X F K 3 (erbario) del botanico tedesco Hyeronimus Bock.

Il riesling renano fu introdotto in Oltrepò Pavese insieme ad altre varietà internazionali D O O μ L Q L J L R G H O ; ; V H F R O I G R S R O μ H i b o s s e r t a P L D 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

Nasce da uve accuratamente selezionate nel territorio di Montecalvo Versiggia. Vendemmia manuale in cassetta. Pressatura soffice (pressione: 1 bar). Fermentazione del mosto alla temperatura di 16 °C per 3 settimane. Affinamento in vasche di acciaio inox per 5 mesi con frequenti bâtonnage e in bottiglia per almeno 1 mese.

I VIGNETI

Sistema di allevamento: spalliera
Sistema di potatura: Guyot
Esposizione: nord, nord-est, nord-ovest
Tipo di suolo: misto (pietra e calcare)
Altitudine: dai 300 ai 500 m s.l.m.
Età media delle viti: 30 anni
Ceppi per ettaro: 4.000-4.500
Resa per ettaro: 80 quintali