

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.
Con l'evoluzione emergono
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 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

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 350 ai 500 m s.l.m.
Età media delle viti:
30 anni
Ceppi per ettaro:
4.000-4.500
Resa per ettaro:
80 quintali

