



DATI TECNICI



CAMPO DOTTORE
2023



Oltrepò Pavese DOC
Riesling



Vino bianco fermo



Riesling renano



Grado alcolico: 12,5% vol
Zucchero totale: 3 g/l
Acidità totale: 5,8 g/l
pH: 3,1
Estratto secco totale: 34 g/l
Contiene solfiti
Energia: 70 kcal x 100 ml

IN DEGUSTAZIONE



Colore giallo paglierino
con riflessi dorati.



Inizialmente fruttato,
si evolve col tempo
in profumi più complessi
tipici del vitigno.



Teso, fresco,
con ottima persistenza al palato.
Mostra tutto il suo carattere.



8-10 °C



Piatti con frutti di mare e crostacei,
carni bianche salsate e... perché no?
Spaghetti aglio, olio e peperoncino!



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 *crù* di grande interesse.



VINIFICAZIONE

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 circa 1 mese.



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:
4.000-4.500

