



MON CARUL



VINO BIOLOGICO

DATI TECNICI



CAMPO DOTTORE
RISERVA 2020



Oltrepò Pavese DOC
Riesling Riserva



Vino bianco fermo



Riesling renano



Grado alcolico: 13,5% vol
Zucchero totale: 2,3 g/l
Acidità totale: 6,3 g/l
pH: 3,08
Estratto secco totale: 24 g/l
Contiene solfiti
Energia: 78 kcal x 100 ml

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 *crus* di grande interesse.



VINIFICAZIONE

Selezione dei migliori grappoli. Effettuiamo una doppia raccolta per ottenere una concentrazione di acidità che costituirà la spina dorsale necessaria per l'invecchiamento. 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

