

3URGRWWR GD DJLHQGD DJULFROD &DODWURQL
GL &DODWURQL &ULVWLDQ
ORQWHFDOYR 9HUVLJLD 39 ,WDOLD
3URGRWWR LQ ,WDOLD

DATI TECNICI

INGANNO 572
BRUT

VSQ Riesling
Metodo Classico

Spumante
Metodo Classico

Riesling italiceo

Grado alcolico: 12,5% vol
Zucchero WRVQ/DH
Acidità totale: 6,9 g/l
pH: 3,15
Estratto secco totale: 21 g/l
Contiene solfiti
Energia: 70 kcal x 100 ml

IN DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino
con riflessi dorati.
Perlage fine e persistente.

Fruttato, con netto ricordo
di mela renetta appena raccolta.

Rotondo e avvolgente,
sfoggia grande freschezza
e buona persistenza.

6-8 °C

Ottimo come aperitivo,
dà il meglio di sé con finger food e sushi.

LA LEGGENDA DI ALBOINO

Pavia, vigilia di Pasqua del 572. Alboino, re dei Longobardi, entra in città dopo 3 anni di durissimo assedio. I pavesi, temendo una spietata vendetta, cercano di ingraziarsi il nuovo sovrano offrendogli oro, gioielli e 12 bellissime vergini. Un vecchio fornaio aggiunge ai doni una torta a forma di colomba, supplicando il re, vista OμLPPLQHJJD GHOOD 3DVT risparmiare i pavesi e rispettare le colombe, simbolo di pace. Alboino acconsente alla strana richiesta, ma si accorge presto di essere stato raggirato: quando chiede il nome alle fanciulle, infatti, tutte dicono di chiamarsi Colomba. Alboino terrà tuttavia fede alla parola data.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice (pressione: 1 bar).
Fermentazione a 16 °C per 3 settimane. Tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia. Affinamento di 10 mesi in bottiglia sui lieviti. Sboccatura à la glace nella nostra azienda.

I VIGNETI

Sistema di allevamento:
spalliera
Sistema di potatura :
Guyot
Esposizione :
nord-ovest
Tipo di suolo :
misto (pietra e calcare)
Altitudine :
340 m s.l.m.
Età media delle viti :
30 anni
Ceppi per ettaro :
4.000-4.500