



## **RIESLING PROVINCIA DI PAVIA IGP**



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dei comuni di Torricella Verzate e Redavalle  
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest  
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo  
DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 20 anni  
UVAGGIO: 100% Riesling Renano  
RESA PER ETTARO: 70 quintali  
EPOCA DI RACCOLTA: Prima metà di settembre

### **OPERAZIONI AGRONOMICHE**

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine gennaio, mantenendo un numero di 7-8 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. Dopo l'invaiaatura, se necessario, viene eseguito un diradamento dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine e fenoliche ed una migliore sanità del prodotto.

I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

### **OPERAZIONI ENOLOGICHE**

La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, che porta alla separazione del mosto dalle vinacce; in contenitori diversi si separano il mosto fiore (ovvero il primo 50% di sgrondo liquido di pressatura, più fruttato e fine) dal mosto di seconda e di terza pressatura. L'intera operazione viene fatta in ambiente inertizzato (usando azoto e ghiaccio secco), per evitare che l'aria vada ad ossidare i delicati composti aromatici del Riesling. Il mosto fiore, chiarificato, sfecciato e travasato dopo circa 48 ore, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C. Dopo ulteriori travasi ed una leggera stabilizzazione proteica, il vino viene microfiltrato ed imbottigliato nella primavera successiva la vendemmia.

## **SCHEDA TECNICA**

Colore: giallo paglierino vivace con rapidi riflessi verdognoli; brillante.

Profumo: bouquet fine, fresco e fruttato.

Sapore: secco senza asperità, fresco, fruttato, elegante, di pieno carattere.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	13,00 % vol
	- Zuccheri residui:	4,0 g/l
	- Acidità:	6.70 g/l
	- pH:	3,08
	- Estratto secco:	21,50

## **ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO**

Vino d'annata. *Qualificazione*: bianco secco.

*Accompagnamento*: antipasti di mare, pesci di mare e d'acqua dolce sia arrosto che salsati preparazioni calde a base di frutti di mare, frittate. *Temperatura di servizio*: 10°C.

*Modo del servizio*: stappare la bottiglia al momento.

## **PRODUZIONE ANNUI**

20.000 bottiglie