



# QUADRO DI MEZZO

Oltrepò Pavese Riesling Superiore DOC 2015

## TIPO

Oltrepò Pavese Riesling Superiore DOC. Il nome ricorda quello della vigna nella quale alleviamo riesling da oltre 20 anni (catasto: foglio 7, particella 125).

## UVAGGIO E ZONA DI PRODUZIONE

Riesling renano (70%) e riesling italico (30%) da vigneti di proprietà in Rocca de' Giorgi.

## PRODUZIONE UNITARIA

40-45 hl/ha

## TERRENO

Marna calcarea eocenica.

## DENSITÀ D'IMPIANTO

3000 ceppi/ha

## ALTITUDINE MEDIA

380 m slm

## ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Ovest.

## COLTIVAZIONE

A basso impatto ambientale (ex Regolamento CEE 2078/92 e seguenti) su terreno naturalmente inerbito. Trattamenti a base solo di prodotti naturali a bassa tossicità.

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot classico.

## VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale in piccole ceste forate. Caricamento dell'uva intera in pressa tramite nastro. Pressatura soffice e fermentazione in vasi vinari di acciaio inox a 18 °C con lieviti selezionati.



## GRADO ALCOLICO

12,40%

## ACIDITÀ TOTALE

6,70 per mille

## PH

3.38

## ESTRATTO SECCO

22 per mille

## RESIDUO ZUCCHERINO

5 g/l

## COLORE

Giallo paglierino con brillanti riflessi erbacei.

## PROFUMO

Pulito, netto, con sentori di fiori di campo e freschi frutti bianchi.

## SAPORE

Struttura importante, gradevolmente minerale, lunga persistenza gusto-olfattiva.

## CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale, in ambiente buio e fresco. Vino dalla positiva evoluzione in bottiglia.

## SERVIZIO

A temperatura di 9-10 °C.

## ABBINAMENTO

Vino destinato alla migliore ristorazione. Ottimo come aperitivo, è adatto anche ad antipasti, salumi, primi piatti anche elaborati, pesce di tutti i tipi e carni bianche.

## AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) - Italia

Tel: 0385.99073 - Fax: 0385.951814

e-mail: [info@anteovini.it](mailto:info@anteovini.it) - Sito internet: [www.anteovini.it](http://www.anteovini.it)