



QUADRO DI MEZZO

Oltrepò Pavese Riesling Superiore DOC 2014

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 - Sito internet: www.anteovini.it