

RIESLING VIVACE IGP “Vigna Val Rosa”

VARIETA' UVE: Riesling Italico - Coltivata e vinificata in
Agricoltura Biologica Certificata: Valoritalia IT BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano a inizio Settembre.

Tecnica di produzione: Pressatura soffice delle uve.
Fermentazione 20 gg. in botti acciaio inox a 18°C. Maturazione
4/6 mesi in acciaio inox. Rifermentazione naturale
in primavera 15/20 gg. in autoclave per leggera vivacità
tipica dell'Oltrepò Pavese.

Trattamenti: refrigerazione, centrifugazione, microfiltrazione.
Imbottigliamento e stoccaggio 2/3 mesi per affinamento.

Consumo ottimale : Dopo 1 anno dalla vendemmia.

Durata : 3 anni

Totale produzione:8.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore –Paglierino con sfumature verdi.

Profumo –Elegante, intenso con fragranza di fiori, mela e
ricordi di muschio.

Sapore – Fresco e sapido, con piacevole fondo di mela golden

Temperatura di servizio 8/10°C

Grado alcolico 12,0% vol.

Zuccheri residui 0,5 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi:

Antipasti e primi delicati con cadenza acidula, piatti di verdure, pesce.

