

RIESLING ITALICO IGT FILAGN LONG



DENOMINAZIONE Provincia di Pavia Igt

TIPO vino bianco fermo

VITIGNI 100% Riesling Italico

VINIFICAZIONE le uve che concorrono alla produzione di questo vino provengono da un vigneto di 70 anni.

L'esposizione ottimale, la composizione del terreno, la forma di allevamento e le attente pratiche agronomiche fanno sì che la qualità sia molto elevata e che nelle annate migliori si ottenga un Riesling Italico con caratteristiche uniche. Le uve dopo un'attenta selezione subiscono, immediatamente dopo la raccolta manuale, una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato riposare e posto a fermentare a temperatura controllata in botti di acciaio, nelle quali rimane ad affinarsi fino all'epoca dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE colore giallo paglierino scarico con sfumature verdognole. Profumo intenso, fresco con prevalenti note floreali e fruttate, fra tutte sentori di frutta esotica e mela. Al palato è fresco, fragrante con buona persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol

ACCOSTAMENTI è compagno fedele degli antipasti, dei primi piatti anche a base di verdure, dei piatti a base di pesce. Eccellente con carni bianche e formaggi di capra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C.

NOTE Montalto Pavese, insieme ai comuni di Calvignano e Oliva Gessi, rappresenta una delle aree più vocate di tutto l'Oltrepò per la produzione di Riesling Italico. Questo vitigno riesce infatti ad esprimersi al meglio grazie alla concomitanza di più fattori pedoclimatici. Il terreno è tendenzialmente argilloso con una vena calcarea e affioramenti gessosi. Il clima è caratterizzato da buone escursioni termiche e da una discreta piovosità. Montalto si trova a circa 400 m.s.l.m.