



FILARE 52

RIESLING RENANO

OLTREPÒ PAVESE RIESLING
DOC



FILARE 52
RIESLING RENANO
OLTREPÒ PAVESE RIESLING DOC

NOTE TECNICHE

VITIGNO: riesling renano (100%)
FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO: 4200 ceppi per ettaro
ESPOSIZIONE: sud-est

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice che elimina il raspo e le bucce. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore giallo paglierino.
OLFATTO: profumo intenso e fine.
GUSTO: sapido, secco e persistente.
ABBINAMENTI: ottimo con piatti di pesce, carni bianche e verdure.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C

AZIENDA AGRICOLA
MANUELINA S.S.A.
Frazione Ruinello di Sotto, 3/A
27047 Santa Maria della Versa (PV)
Tel. 0385.278247 - 0385.79251
Fax 0385.278749
info@manuelina.com
www.manuelina.com

