



# RIESLING

PROVINCIA DI PAVIA  
IGT  
(FRIZZANTE)



RIESLING  
PROVINCIA DI PAVIA IGT (FRIZZANTE)

#### NOTE TECNICHE

VITIGNO: riesling italo (100%)

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: nord, nord-ovest

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 poi travasato e messo in autoclave. Qui avviene la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che danno una frizzantezza naturale al vino. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

OLFATTO: profumo intenso e fine, con note agrumate e vegetali.

GUSTO: fresco, sapido e di buona persistenza.

ABBINAMENTI: si sposa bene con primi piatti delicati, frittate, verdure e pesce bollito. Ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °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**

