

## FILARE 52 OLTREPÒ PAVESE RIESLING DOC (FERMO)



### NOTE TECNICHE

VITIGNO: riesling renano (100%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.200 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud-est

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice. 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 persistente.

ABBINAMENTI: ottimo con piatti di pesce, carni bianche e verdure bianche. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C

GRADO ALCOLICO: 13% vol  
(grado indicativo, variabile a seconda dell'annata)

CONTIENE SOLFITI.

### RICONOSCIMENTI

*Gambero Rosso 2021: Due Bicchieri*

*Slow Wine 2019, 2020 e 2021: Menzione*

*AIS Viniplus Lombardia 2019, 2020 e 2021: Tre Rose Camune*

