

RIESLING (FRIZZANTE) PROVINCIA DI PAVIA IGT



NOTE TECNICHE

VITIGNO: riesling italoico (100%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: nord, nord-ovest

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 così 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

GRADO ALCOLICO: 12% vol
(grado indicativo, variabile a seconda dell'annata)

CONTIENE SOLFITI.



AZIENDA AGRICOLA MANUELINA S.S.A.

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A - 27047 Santa Maria della Versa (PV)
Tel. 0385.278247 - email: info@manuelina.com

www.manuelina.com