

FILARE 52 OLTREPÒ PAVESÈ DOC RIESLING (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 IDYRULUQH O·LOOLPSLGLPHQWR /D IHUPHQ' selezionati e si svolge a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, il YLQR q DIILQDWR DOPHQR XQ DQQR LQ YDINE [successivamente filtrato, stabilizzato e imbottigliato. Affina almeno un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore giallopaglierino.

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

JUDGR LQGLFDWLYR YDULDELOH D VHFRQGD
CONTIENE SOLFITI

RICONOSCIMENTI

Berebene 2023: Oscar Qualità/Prezzo

Gambero Rosso 2021 e 2023: Due Bicchieri

Slow Wine 2019, 2020 e 2021: Menzione

AIS Vniplus Lombardia 2019, 2020 e 2021: Tre Rose Camune

Il Golosario 2022: Menzione