FILARE 52

(vino vegano certificato)



NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Oltrepò Pavese DOC Riesling.

VITIGNO: riesling renano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

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. Dopo la fermentazione, il vino è affinato almeno un anno in vasca d'acciaio termocondizionata e viene successivamente filtrato, stabilizzato e imbottigliato. Affina almeno un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

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: 13,5% vol
(grado indicativo, variabile a seconda dell'imbottigliamento).

CONTIENE SOLFITI.

ANNATA IN VENDITA: 2023.

PRODOTTO IN ITALIA.

RICONOSCIMENTI

Concorso nazionale del Riesling di Naturno 2025: miglior Riesling di Lombardia
Berebene 2023 e 2024: Premio Qualità/Prezzo
Gambero Rosso 2027: Due Bicchieri Rossi
Vitae 2027: 90/100
Viniplus 2027: Rosa d'Oro
Viniplus 2026 e 2027: Quattro Rose Camune
Winemag Top 100 2024: Premio Vino Quotidiano
The WineHunter Award 2025: Gold Award

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