



La Piotta

PRODUZIONE VINI E SPUMANTI
BIOLOGICI/VEGANI

RIESLING “PIOTA” OLTREPO PAVESE DOC

TIPOLOGIA:

Vino bianco fermo

VITIGNI:

Riesling Italico 100%

VINIFICAZIONE:

La vendemmia tardiva è eseguita con un'attenta selezione delle uve. Successivamente alla pigiadiraspatura avviene la vinificazione con il processo detto “criomacerazione”:

le uve sono poste in apposita vasca per 12 ore circa a 6-8 gradi di temperatura. Successivamente alla spremitura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino,

ha profumo intenso con prevalenti note fruttate e floreali.

Al palato è morbido, coinvolgente, aromatico e di buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %vol.

ABBINAMENTI:

Ottimo compagno per antipasti e primi piatti a base di verdure e pesce.

Si abbina bene anche con formaggi morbidi e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto per 18-20 mesi.

FORMATO: 0,75 l.

