

RIESLING Se. C. SUPERIORE



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore dorato pieno con abbondanti riflessi verdi.

Bouquet: aroma deciso di frutta gialla, dalla pesca all'albicocca e ananas su fondo leggermente minerale.

Palato: al primo impatto fresco-sapido con successive sensazioni calde e morbide che chiudono con un retrogusto strutturalmente importante.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 4/6 °C. Vino di buona complessità gusto-olfattiva, si sposa bene a primi piatti importanti come il risotto con zucca e gorgonzola mantecato al balsamico tradizionale, crostacei in salsa e crepes di cipolla di Breme con mela renetta.

TASTING

Visual description: full golden yellow, with abundant green hues.

Bouquet: strong bouquet of yellow fruit, peaches, apricots and pineapple a slightly mineral finish.

Palate: initially a crisp-savoury impact, followed by soft, warm sensations, an excellent finish.

Serving temperature: serve at 4/6 °C.

Food Pairing: wine of good complexity of both taste and aroma, it is well matched with pasta dishes such as risotto with pumpkin and creamy gorgonzola, traditional balsamic vinegar, shellfish in sauce and Breme onion and rennet apple crepes.



RIESLING RENANO D.O.C. VENDEMMIA MATURA

AREA DI PRODUZIONE

Lombardia - alto Oltrepò
nel comune di Montalto Pavese a 410 m s.l.m.

VIGNA MONSALTUS

Le particelle sono la n. 88, 89, 90 di Ha 0,85 impiantate a
Riesling Renano 100% clone Heinz 65 Mosel.

L'esposizione è a nord-est e i terreni prettamente calcarei e gessosi ben drenati.

Le piante sono allevate a Guyot con 5200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale a partire dalla seconda settimana di settembre con criomacerazione delle bucce per 8/10 ore e successiva spremitura soffice. La fermentazione avviene in piccole vasche termocondizionate.

IMBOTTIGLIAMENTO/AFFINAMENTO

A partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia e venduto dopo 30 giorni nella sua massima fragranza.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Renana verde con chiusura Stelvin in scatole verticali da 6 pezzi.

PRODUCTION AREA

Lombardy - higher Oltrepò hills
Commune of Montalto Pavese at 410 m asl.

MONSALTUS VINEYARD

Plots n. 88, 89, 90 of 0.85 Hectares of
Riesling Renano 100%, clone Heinz 65 Mosel.

Facing towards the northeast, the soil is typically well drained limestone and chalk. The plants are grown with Guyot pruning with a density of 5200 vines per hectare.

HARVEST / VINIFICATION

Manual in the second week of September maceration with the skins for 8/10 hours and subsequent soft pressing. Fermentation takes place in small vats.

BOTTLING / AGING

The following March after the harvest It is marketed after 30 days and can be enjoyed at its best.

BOTTLE / PACKAGING

Green Renano bottles with Stelvin caps vertical boxes of 6.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890