

MONSALTUS V.T.

TARDIVO



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore dorato intenso con leggeri riflessi verdi.

Bouquet: intenso e complesso, su fondo di confettura gialla si evidenziano sensazioni di miele di acacia, agrumi e tiglio.

Palato: ancora fresco ma decisamente caldo e morbido dal naturale residuo zuccherino.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 6/8 °C. Vino di grande complessità gusto olfattiva che predilige piatti strutturalmente importanti, ad esempio a base di balsamico tradizionale. Con formaggi erborinati e/o stagionati.

TASTING

Visual description: intense golden yellow with light green hues.

Bouquet: intense and complex, on a jammy yellow structure which highlights reminiscences of acacia honey, citrus fruit and lime tree flowers.

Palate: crisp but very warm and soft from the natural residual sugar.

Serving temperature: serve at 6/8 °C.

Food Pairing: A wine of great tasting and olfactory complexity, structurally important dishes are preferred, for example foods based on traditional balsamic vinegar. With blue and or mature cheeses.



RIESLING RENANO D.O.C. VENDEMMIA TARDIVA

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 piantate 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

La raccolta delle uve avviene rigorosamente a mano
a partire dalla fine di settembre. La criomacerazione a freddo
delle medesime per almeno 10/12 ore, permette al mosto di
estrarre le tipiche sensazioni delle uve sovra maturate in pianta
con inizio di muffa nobile. La successiva fermentazione prosegue
per tutto l'inverno/primavera inoltrata.

IMBOTTIGLIAMENTO/AFFINAMENTO

Dopo almeno 2 anni in acciaio e dopo 12 mesi di bottiglia,
è pronto per essere consumato,
tenendo conto che può durare anche più di 10 anni.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

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

PRODUCTION AREA

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

VINEYARD MONSALTUS

Plots n. 88, 89, 90, 0.85 of hectares is planted with
100% Riesling Renano, clone Heinz 65 Mosel.

Facing 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

The grapes are strictly harvested by hand from the end of
September. They immediately undergo a crio-maceration of at
least 10/12 hours, to allow the must to extract the typical cha-
racteristics of over-ripe grapes and the onset of noble rot. The
fermentation continues through the winter until late spring.

BOTTLING / AGING

Ready to be drunk after at least two years in temperature
controlled stainless steel vats and after 12 months in the bottle,
taking into account that it can be appreciated for more than 10
years.

BOTTLE / PACKAGING

Green Renano bottles with a natural cork closure
Vertical boxes of 6.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890