

# RIESLING V.T.B.

## TARDIVO - BOTTRIZZATO



### CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Aspetto:** colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati.

**Bouquet:** molto intenso e ampio con sentori di frutta candita, albicocche secche e nocciole.

**Palato:** ritroviamo la frutta sottoforma di confettura con una nota minerale e una dolcezza sorprendentemente persistente.

**Servizio/ Abbinamenti:** si serve a 10/12 °C. Per la sua grande complessità e il deciso tenore zuccherino si abbina al fegato grasso, al gorgonzola piccante e alle crostate di confettura.

### TASTING

**Visual description:** intense golden yellow with amber hues.

**Bouquet:** extremely intense and ample, with hints of candied fruit, dried apricots and hazelnuts.

**Palate:** jammy fruit with a mineral note, full bodied and surprisingly persistent.

**Serving temperature:** 10/12 °C.

**Food Pairing:** Because of its great complexity and its sugar content it is well paired with patè, spicy gorgonzola and jam tarts



## RIESLING RENANO D.O.C. VENDEMMIA TARDIVA BOTTRIZZATA

### AREA DI PRODUZIONE

Lombardia - alto Oltrepò  
nel comune di Montalto Pavese a 420 m s.l.m.

### VIGNETO

La particella è la n. 56 di Ha 0,17 impiantata a **Riesling Renano 100%**. L'esposizione a nord-est, i terreni sono di natura calcarea a tratti marnosi. Le piante sono allevate a Guyot con 5200 ceppi/ettaro.

### VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve, generalmente dalla seconda settimana di ottobre, avviene rigorosamente a mano e con successivi passaggi. La pressatura soffice dell'uva sovrarmatura e decisamente bottrizzata, ci permette di ottenere un mosto con grande concentrazione di zuccheri e aromi che fermenterà molto lentamente fino a tarda primavera.

### IMBOTTIGLIAMENTO/AFFINAMENTO

Dopo almeno 2 anni di acciaio viene imbottigliato e successivamente lasciato ad affinare per ulteriori 6 mesi prima della vendita.

### BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Renana cristal da 500 ml  
astucciata singolarmente in scatole da 6 pezzi.

### PRODUCTION AREA

Lombardy - higher Oltrepò hills  
Commune of Montalto Pavese at 420 m asl.

### VINEYARD

Plot n. 56, 0.17 hectare planted with **100% Riesling Renano** facing towards the northeast, the soils are calcareous with occasional marl streaks. The plants are grown with Guyot pruning with a density of 5200 vines per hectare.

### HARVEST / VINIFICATION

The harvest, generally takes place during the second week of October, it strictly takes place by hand. The soft pressing of overripe and decisively noble rotted grapes, allows to obtain a must with a great concentration of sugars and aromas that will ferment very slowly until late spring.

### BOTTLING / AGING

It is bottled after at least two years of stainless steel and then left to mature for an additional 6 months before marketing.

### BOTTLE / PACKAGING

Transparent Renano 500 ml bottles  
packed individually and put into boxes of 6.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890