



GLI ORTI

Oltrepò Pavese Riesling DOC

Vitigno: riesling renano in purezza
Zona di produzione: prime colline di Casteggio
Suolo: argilloso-calcareo
Esposizione dei vigneti: nord-est e nord-ovest
Altitudine dei vigneti: 140-200 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Età media delle viti in produzione: 25 anni
Numero di ceppi per ettaro: 4.800
Resa di uva per ceppo: 1-1,2 kg

Vendemmia: dopo un leggero diradamento effettuato a fine luglio, vendemmia manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli.
Vinificazione: macerazione a freddo delle uve a 3 °C per 48 ore seguita da una pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata (16 °C) per 20 giorni. Non si effettua fermentazione malolattica.
Affinamento: 12 mesi in vasche di acciaio inox e almeno 9 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Vista: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Olfatto: intenso, caratteristico e fruttato, con piacevoli note di albicocca e frutta tropicale.
Gusto: pieno, vellutato ed equilibrato. Elegante retrogusto di mandorla e albicocca. Buona mineralità e sapidità.
Attitudine all'invecchiamento: oltre i 10 anni.

Annata: 2016
Data della vendemmia: 20 settembre 2016
Data di imbottigliamento: 8 giugno 2017
Produzione dell'annata 2016: 3.310 bottiglie (0,75 l)

Dati analitici:
- Alcol: 13,04% vol
- Acidità totale: 6,2 g/l
- Zuccheri residui: < 0,5 g/l
- Solforosa totale: 67 mg/l
- Estratto secco: 20,4 g/l

Prima annata prodotta: 1921