

GLI ORTI

Oltrepò Pavese DOC Riesling

Vitigno: riesling renano
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: 26 anni
Numero di ceppi per ettaro: 4.800
Resa di uva per ceppo: 1,2 kg

Vendemmia: dopo un leggero diradamento effettuato fine luglio, vendemmia manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli.
Vinificazione: il 50% della massa complessiva effettuata a criomacerazione delle uve per 48 ore a 3 °C seguita da una pressatura soffice; per il restante 50% si procede direttamente a una pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata (16 °C) per salvaguardare al massimo le caratteristiche del vitigno. Non si effettua fermentazione malolattica.
Affinamento: 12 mesi in vasche di acciaio inox e almeno 6 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.
\$ W W L W X G L Q H D O C o l t e Q Y O H F r f . K L D P H

Annata: 2021
Data della vendemmia: 11 settembre 2021
Data di imbottigliamento: 30 giugno 2022
3 U R G X J L R Q H 2 0 2 0 3 0 0 0 b o t t i g l i a (0 7 5 l)

Note sulla vendemmia 2021: annata classica (tra le vendemmie degli ultimi 20 anni), caratterizzata da una partenza vegetativa piuttosto precoce, con buona pioggia. D P D J J L R H G D X Q · H V W D W H t a . 9
Vendemmia mediamente anticipata, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte e temperature particolarmente fresche verso la conclusione. Tutti i vigneti hanno mantenuto buoni quadri aromatici e acidi grazie a una corretta epoca di inizio vendemmia.

Dati analitici:
- alcol: 12,75% vol
- acidità totale: 5,8 g/l
- zuccheri residui: 4 g/l
- solforosa totale: 67 mg/l
- estratto secco: 20,8 g/l

Prima annata prodotta: 1921