



Viticoltori dal 1915



Campo dei Peri

Denominazione: Provincia di Pavia IGT

Tipologia: Bianco vivace

Vitigno: 100% Riesling

Zona di produzione : Finigeto (Montalto Pavese)

Suolo: Marnoso calcareo con affioramento di gesso -
Altitudine m.300-320 s.m.

Sistema di allevamento:

Guyot semplice - Resa di uva per Ha 80 q.li

Epoca di vendemmia: Fine Agosto

Vinificazione e affinamento: le uve vengono portate in pressa poco dopo la raccolta al fine di conservarne la freschezza ed evitare ogni possibile processo fermentativo e ossidativo, e il mosto viene immediatamente separato dalle bucce. La rifermentazione e presa di spuma avviene poi in contenitori di acciaio inox. Dopo una lenta fermentazione del mosto, il vino affina sulle fecce fini in vasca. A fine inverno avviene la lenta rifermentazione in serbatoi di acciaio a tenuta di pressione (autoclave) con controllo di temperatura, al cui termine i lieviti vengono eliminati nell'arco di uno/due mesi mediante filtrazione al fine di conservare la semiaromaticità del vitigno. Dopo due mesi dall'imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

Tenore Alcolico: 12-12,5 % vol.