



Ca' Montebello

Riesling Italico



Denominazione di Origine Controllata

Tipologia:
Oltrepò Pavese DOC
Vitigno:
riesling italico
Nel Bicchiere:
Bianco frizzante

Denominazione di Origine Controllata

Typology:
Oltrepò Pavese DOC
Grape varieties:
Riesling Italico
In the glass:
Lively white

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte nella prima decade di settembre vengono pigiate ed il mosto ottenuto rimane a contatto con le bucce dove a bassa temperatura riposerà per una notte.

Segue svinatura e fermentazione del mosto fiore a temperatura rigorosamente controllata. Il vino ottenuto affina per circa 4 mesi in serbatoi di acciaio. Prima dell'imbottigliamento avviene la presa di spuma in autoclave per rifermentazione naturale.

VINIFICATION

The grapes are harvested during the first decade of September, they are then pressed and the must obtained remains in contact with the skins for one night at a low-temperature. Racking and fermentation of the free run wine follows which is put into stainless steel tanks at a strictly controlled temperature. The wine obtained matures for about 4 months.

Before bottling the spume develops in pressurized tanks to obtain a natural re-fermentation.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino scarico, elegante, si distingue per il netto profumo di mela renetta. Al palato fresco e delicato.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Faded straw yellow, elegant, distinguished by the clear aroma of pippin apples. On the palate it is delicate and fresh

ABBINAMENTI

Si adatta a piatti semplici come antipasti caldi e pietanze dal sapore delicato. Ottimo con pesce lesso o alla griglia.

FOOD PAIRING

Suitable for simple dishes such as hot appetizers and delicate flavoured dishes. Excellent with all kinds of fish dishes.

Azienda Agricola Cà Montebello
di Luigi Scarani

Località Montebello 10
27043 Cigognola (PV) • Italy
phone +39 0385 85182 - fax +39 0385 85146
www.camontebello.it
email: info@camontebello.it