

Monsaltus V.T.

TARDIVO

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore dorato intenso.

Bouquet: intenso e complesso, su fondo su fondo di confettura di mela cotogna si evidenziano sensazioni di miele di acacia, agrumi e tiglio.

Palato: decisamente caldo e morbido dal naturale residuo zuccherino.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 6/8 °C. Vino di grande complessità gusto olfattiva che predilige piatti strutturalmente importanti, ad esempio a base di balsamico tradizionale. Con formaggi erborinati e/o stagionati.

TASTING

Visual description: intense golden color.

Bouquet: intense and complex, on a background of quince jam there are sensations of acacia honey, citrus fruits and linden.

Palate: decidedly warm and soft with a natural residual sugar.

Serving temperature/Food pairing: Serve at 6/8 °C. A wine of great olfactory taste complexity that prefers structurally important dishes, for example based on traditional balsamic vinegar. With blue and/or aged cheeses.



Riesling Renano

D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Lombardia - alto Oltrepò nel comune di Montalto Pavese a 410 m s.l.m.

VIGNETO

Vigneto Monsaltus. Le particelle sono la n. 88, 89, 90 di Ha 3,85 impiantate a Riesling Renano 100% clone Heinz 65 Mosel. L'esposizione è a nord-est e i terreni prettamente calcarei e gessosi ben drenati. Le piante sono allevate a Gujot con 5200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve avviene rigorosamente a mano in cassette da 18Kg a partire dalla fine di settembre. Le uve leggermente sovramature vengono pressate dolcemente. La fermentazione prosegue per 30 giorni.

IMBOTTIGLIAMENTO/AFFINAMENTO

Dopo almeno 2 anni in acciaio e dopo 12 mesi di bottiglia, è pronto per essere consumato, tenendo conto che può durare anche più di 10 anni.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Renana verde con chiusura sughero in scatole verticali da 6 pezzi.

PRODUCTION AREA

Lombardy - high Oltrepò in the municipality of Montalto Pavese at 410 m a.s.l.

VINEYARD

Monsaltus vineyard. The particles are the n. 88, 89, 90 of 3.85 hectares planted with 100% Renano Riesling clone Heinz 65 Mosel. The exposure is north-east and the soils are mainly calcareous and chalky and well drained. The plants are trained in Gujot with 5200 vines/hectare.

HARVEST/VINIFICATION

The grapes are harvested strictly by hand in 18kg boxes starting from the end of September. The slightly overripe grapes are pressed gently. Fermentation continues for 30 days.

BOTTLING/AGING

After at least 2 years in steel and 12 months in the bottle, it is ready to be consumed, bearing in mind that it can last even more than 10 years.

BOTTLE/PACKAGING

Pale green with cork closure in vertical boxes of 6 pieces.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890