

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore dorato intenso.

Bouquet: aroma deciso di albicocca passita, con note balsamiche di salvia e timo.

Palato: entrata decisa con una sensazione calda e sontuosa.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 4/6 °C. Vino di buona complessità gusto-olfattiva, si sposa bene a primi piatti importanti come il risotto con zucca e gorgonzola mantecato al balsamico tradizionale, crostacei in salsa e crepes di cipolla di Breme con mela renetta.

TASTING

Visual description: intense golden color.

Bouquet: strong aroma of dried apricot, with balsamic notes of sage and thyme.

Palate: Decisive entry with a warm and sumptuous sensation.

Serving temperature/Food pairing: Serve at 4/6 °C. A wine with good taste-olfactory complexity, it goes well with important first courses such as risotto with pumpkin and gorgonzola creamed with traditional balsamic vinegar, shellfish in sauce and Breme onion crepes with rennet apple.



Riesling Renano

D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

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

PRODUCTION AREA

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

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.

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.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Vengono selezionati i grappoli più maturi e raccolti manualmente in cassette da 18Kg a partire dalla terza settimana di settembre, l'uva viene caricata in pressa proteggendola con del ghiaccio secco. La fermentazione avviene in piccole vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

HARVEST/VINIFICATION

The ripest bunches are selected and harvested manually in 18kg boxes starting from the third week of September, the grapes are loaded into the press and protected with dry ice. Fermentation takes place in small stainless steel tanks at a controlled temperature.

IMBOTTIGLIAMENTO/AFFINAMENTO

A partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia e venduto dopo 30 giorni nella sua massima fragranza.

BOTTLING/AGING

Starting from the month of March following the harvest and sold after 30 days in its maximum fragrance.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

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

BOTTLE/PACKAGING

Green Rhine with Stelvin closure in vertical boxes of 6 pieces.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890