

# Riesling Se. C.

SUPERIORE

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Aspetto:** colore dorato con riflessi verdi.

**Bouquet:** aroma di frutta gialla, dalla pesca all'albicocca e ananas su fondo leggermente minerale.

**Palato:** fresco e sapido con successive sensazioni calde e morbide.

**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:** golden color with green reflections.

**Bouquet:** aroma of yellow fruit, from peach to apricot and pineapple on a slightly mineral background.

**Palate:** fresh and savory with subsequent warm and soft sensations.

**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

SUPERIORE

### AREA DI PRODUZIONE

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

### VIGNETO

Le particelle sono la n. 88, 89, 90 di Ha 3,85 impiantate a Riesling Renano 100% clone Heinz 65 Mosel. Vigneto Monsaltus. 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

Manuale in cassette da 18Kg a partire dalla seconda 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.

### IMBOTTIGLIAMENTO/AFFINAMENTO

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

### BOTTIGLIA/CONFEZIONE

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

### PRODUCTION AREA

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

### VINEYARD

The particles are the n. 88, 89, 90 of 3.85 hectares planted with 100% Renano Riesling clone Heinz 65 Mosel. Monsaltus vineyard. 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

Manual in 18Kg crates starting from the second 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.

### BOTTLING/AGING

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

### BOTTLE/PACKAGING

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



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890