

# Riesling V.T.B.

TARDIVO - BOTRITIZZATO

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Aspetto:** colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati.

**Bouquet:** molto intenso e ampio con sentori di frutta candita, albicocche secche e nocciole.

**Palato:** ritroviamo la frutta sottoforma di confettura con una nota minerale e una dolcezza persistente.

**Servizio/ Abbinamenti:** si serve a 10/12 °C. Per la sua grande complessità e il deciso tenore zuccherino si abbina al fegato grasso, al gorgonzola piccante e alle crostate di confettura.

## TASTING

**Visual description:** intense golden yellow color with amber reflections.

**Bouquet:** very intense and ample with hints of candied fruit, dried apricots and hazelnuts.

**Palate:** we find the fruit in the form of jam with a mineral note and a persistent sweetness.

**Serving temperature/Food pairing:** Serve at 10/12 °C. Due to its great complexity and decided sugar content, it goes well with foie gras, spicy gorgonzola and jam tarts.



## Riesling Renano

D.O.C.

### AREA DI PRODUZIONE

Lombardia - alto Oltrepò nel comune di Montalto Pavese a 420 m s.l.m.

### VIGNETO

Vigneto Monsaltus. La particella è la n. 56 di Ha 0,17 impiantata a Riesling Renano 100%.

L'esposizione a nord-est, i terreni sono di natura calcarea a tratti marnosi. 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 ottobre. Le uve sovrature, attaccate da muffa nobile, vengono pressate dolcemente. la fermentazione prosegue per diversi mesi grazie alla elevata concentrazione zuccherina del mosto.

### IMBOTTIGLIAMENTO/AFFINAMENTO

Dopo almeno 12 mesi di acciaio viene imbottigliato e successivamente lasciato ad affinare per ulteriori 6 mesi prima della vendita.

### BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Renana cristal da 500ml astucciata singolarmente in scatole da 6 pezzi.

### PRODUCTION AREA

Lombardy - high Oltrepò in the municipality of Montalto Pavese at 420 m a.s.l.

### VINEYARD

Monsaltus vineyard. The particle is the n. 56 of 0.17 hectares planted with 100% Renano

Riesling. The north-east exposure, the soils are calcareous with marly stretches. 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 October. The overripe grapes, attacked by noble rot, are gently pressed. the fermentation continues for several months thanks to the high sugar concentration of the must.

### BOTTLING/AGING

After at least 12 months in steel it is bottled and subsequently left to refine for a further 6 months before being sold.

### BOTTLE/PACKAGING

Renana cristal 500ml individually wrapped in boxes of 6.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890