

CA' DI FRARA[®]

OLIVA

Denominazione:

Oltrepò Pavese Riesling Riserva D.O.P.
(denominazione di origine protetta)

Vitigno:

100% Riesling Renano

Collocazione geografica:

Oliva Gessi

Tipo di terreno:

Calcareo - gessoso

Altitudine:

240 m slm

Esposizione:

S-E

Pendenza:

15%

Sistema di allevamento:

Guyot

Piante per ettaro:

6600

Resa per ettaro:

70 q

Epoca di vendemmia:

Fine settembre, primi di ottobre

Temperatura e periodo**di fermentazione:**

16° C per 15 giorni

Vinificazione:

Macerazione a freddo per 48 ore, pressatura e successiva decantazione del mosto a freddo; fermentazione a temperatura controllata

Affinamento:

2 anni in bottiglia

Grado alcolico:

13,5% vol

PH:

3,2

Acidità totale:

7,8 g/l

Tipo chiusura:

Sughero naturale

Temperatura di servizio:

15°/16° C

Formati:

0,75/1,5 l

Colore:

Bianco con un colore giallo paglierino intenso e brillante, sfumature verdognole

Olfatto:

Floreale, con sfumatura di pera matura; finale morbido

Palato:

Morbido come una pera succosa, freschezza sapida; nel finale pesca bianca e croccante

**Title:**

Oltrepò Pavese Riesling Riserva d.o.p.
(denominazione di origine protetta)

Wineyard:

100% Riesling Renano

Geographical location:

Oliva Gessi

Soil:

Calcareous - gypseous

Altitude:

240 m asl

Exposure:

S - E

Inclinations:

15%

Cultivation method:

Guyot

Plant per hectare:

6600

Yield per hectare:

70 cwt

Grape-harvest:

End of September, beginning of October

Fermentation temperature**and period:**

16° C per 15 days

Vinification:

Cold maceration for 48 hours, pressing and subsequent cold decantation of the must; fermentation at controlled temperature

Refinement:

2 years in bottle

Alcohol:

13% by vol

PH:

3,2

Total acidity:

7,8 g/l

Enclosure type:

Natural Cork

Serving temperature:

15°/16° C

Bottle:

0,75/1,5 l

Color:

White with a rich straw yellow color and brilliant greenish hint

Nose:

Flavor, clear and sylvan aroma with a ripe pear so and juicy finish

Sense of wine:

Weighty and so like a juicy pear with a fresh savoury of a white crispy peach finish

Calice consigliato



Goblet recommended