



INGANNO RIESLING EXTRA BRUT METODO CLASSICO



Regione: Lombardia
PRODUTTORE: Calatroni

UVE: Riesling Italicò
VIGNETO DI PROVENIENZA:
Nome Casa Grande
Esposizione Nord, Nord-Est
Altitudine 350m/slm
Superficie 1ha
ALLEVAMENTO: guyot, cordone libero
ANNO DI IMPIANTO: 1992
RESA PER ETTARO: 90q/Ha
TERRENO: argilloso e calcareo
VENDEMMIA: manuale in cassette
VINIFICAZIONE: la spremitura dei grappoli avviene entro mezz'ora dalla raccolta con pigiatura soffice a pressione controllata.
MATURAZIONE: fermentazione primaria in acciaio, messo in bottiglia e fatto rifermentare a temperatura controllata; alla fine del processo fermentativo riposa per 9 mesi sui lieviti.
AFFINAMENTO: degorgiato e messo in commercio dopo circa 2 mesi dalla sboccatura
ESAME ORGANOLETTICO: giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli; bollicina fine e persistente. Sapore fresco, fruttato con note sapide, di grande piacevolezza
NOTE: il Riesling Italicò è coltivato nella parte più a Nord dell'azienda dove si trovano i terreni più ricchi di calcare. L'azienda è in conversione biologica: il terreno è coltivato seguendo il precetto agroambientale con il minimo utilizzo di sostanze antiparassitarie e insetticidi, la concimazione è rigorosamente organica