

OLTREPÒ PAVESE



BOSCOLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“Rampicone”

Riesling Renano IGT PV

Ottenuto dalla vinificazione di uve 100% Riesling Renano, coltivate in una area dell'azienda dai terreni minerali e da cui prende il nome. Dopo la fermentazione in acciaio viene imbottigliato e lasciato affinare per almeno due anni.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumi: intensi, complessi, freschi e penetranti. I sentori ferrosi e minerali di pietra focaia caratterizzano questo vino.

Sapore: deciso, fresco, spiccata acidità e forte mineralità al palato.

Abbinamenti: ottimo in abbinamento al pesce, specialmente crostacei e molluschi, grazie alle sfumature minerali che richiamano quelle iodate dei frutti di mare. Adatto anche in abbinamento ad antipasti di verdure o formaggi poco stagionati.

Temperatura di servizio: 10° C

Grado alcolico: 13% vol.