



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



FILAGN LONG 2023 RIESLING IGT Provincia di Pavia

Montalto Pavese, insieme ai comuni di Calvignano e Oliva Gessi, rappresenta una delle aree più vocate di tutto l'Oltrepò per la produzione di Riesling Italo. Questo vitigno riesce infatti ad esprimersi al meglio grazie alla concomitanza di più fattori pedoclimatici. Il terreno è tendenzialmente argilloso con una vena calcarea e affioramenti gessosi.

Il clima è caratterizzato da buone escursioni termiche e da una discreta piovosità. Montalto si trova a circa 400 m.s.l.m.

TIPO

vino bianco fermo

VITIGNI

100% Riesling Italo

VINIFICAZIONE

Le uve che concorrono alla produzione di questo vino provengono da un vigneto di 70 anni. L'esposizione ottimale, la composizione del terreno, la forma di allevamento e le attente pratiche agronomiche fanno sì che la qualità sia molto elevata e che nelle annate migliori si ottenga un Riesling Italo con caratteristiche uniche. Le uve leggermente sovrarmate, dopo un'attenta selezione subiscono, immediatamente dopo la raccolta manuale, una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato riposare e posto a fermentare a temperatura controllata in botti di acciaio, nelle quali rimane ad affinarsi sulle fecce fino all'epoca dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ha colore giallo paglierino scarico con sfumature verdognole. Ha profumo intenso, fresco con prevalenti note floreali e fruttate, fra tutte sentori di frutta esotica e mela. Al palato è fresco, fragrante con buona persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol

ACCOSTAMENTI

è compagno fedele degli antipasti, dei primi piatti anche a base di verdure, dei piatti a base di pesce. Eccellente con carni bianche e formaggi di capra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C - Stappare al momento

Contiene solfiti

Azienda Agricola CA' DEL GE' di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.

loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)

Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com